NAVETS NOUVEAUX AU VIN BLANC

INGRÉDIENTS

- 6 navets jeunes
- 20 cl de vin blanc sec
- 1 oignon
- 1 c-à-s de sucre en poudre
- 1 c-à-c de fond de veau
- 1 branche de thym
- 1 noix de beurre
- Sel poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Éplucher ,laver et couper les navets en petit cubes .

Nettoyer et émincer l'oignon

Dans une poêle à feu moyen faites fondre le beurre

Ajouter les oignons puis les navets

Saupoudrer de sucre et faites légèrement dorer

Lorsque le tout est bien blond, ajoutez le fond de veau et remuez

Versez le vin blanc dessus.

Emiettez le thym et faites cuire jusqu' a totale évaporation du liquide .

Si vos navets ne sont pas bien cuits à votre gout ,rajoutez un peu de liquide (vin ou eau) et continuez jusqu'à évaporation

.