



PETITS NAVETS CARAMELISÉS

INGRÉDIENTS

- 6 navets nouveaux
- une c-à-s de sucre ou sirop d'érable
- 25g de beurre
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Pelez les navets couper les en grosses rondelles faites les cuire 8 minutes à l'eau bouillante.

Chauffer le beurre dans une grande poêle sur feu vif dès qu'il est mousseux jetez y le sucre et les navets égouttés laissez cuire 5 à 10 minutes en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que les navets commencent à caraméliser.

Servez chaud parsemés de persil ciselé.

La touche québécoise : Un filet de sirop d'érable fera de vos navets une petite fête gustative !

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 18MN
TEMPS TOTAL : 30MN