



# CANETTE RÔTIE À LA SARRIETTE, NAVETS ET RADIS SAUTÉS

## INGRÉDIENTS

- Canette de Barbarie
- 400 g de navets nouveaux
- 400 g de radis (des roses, et des verts si possible)
- 1 gousse d'ail
- 3 brindilles de sarriette
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 40 g de beurre mou
- 1 cuil. à soupe de miel
- Sel, poivre

**TEMPS DE PRÉPARATION:**

**20MN**

**TEMPS DE CUISSON :**

**1H10MN**

**TEMPS TOTAL :1H30MN**

## PRÉPARATION

*Ciselez la sarriette et mélangez-la avec la moitié du beurre mou et le miel. Étalez ce beurre parfumé sur la canette avec les doigts.*

*Faites chauffer le reste de beurre et l'huile dans une cocotte et mettez la canette à dorer sur toutes ses faces.*

*Salez, poivrez, ajoutez la tablette de bouillon et 15 cl d'eau chaude. Mélangez, couvrez et laissez mijoter 40 min.*

*Pendant ce temps, brossez sous l'eau les navets et les radis. Coupez-les en deux dans la longueur et faites-les cuire 10 min à l'eau bouillante salée (sauf les radis roses).*

*Égouttez-les, mettez-les dans la cocotte avec l'ail écrasé et les radis roses. Mélangez délicatement et poursuivez la cuisson 20 min à couvert.*

*Égouttez la canette et les légumes avec une écumoire, gardez-les au chaud dans un plat de service.*

*Dégraissez la sauce avec une cuillère et faites-la réduire pour qu'elle épaississe un peu. Nappez-en le plat et servez aussitôt.*