



NAVETS GLACÉS AU MIEL

INGRÉDIENTS

- Petits navets (ou 2 gros ronds à col violet ou 2 longs)
- 30 g de beurre
- 1 grosse cuillère à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc ou rouge selon la coloration à donner
- Thym
- Sel
- Poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 30MN

PRÉPARATION

· Nettoyez les navets. Pour les petits navets, inutile de les éplucher.

Dans une poêle ou une sauteuse chaude, versez le beurre et les navets en même temps.

Fâites revenir quelques instants puis versez de l'eau à hauteur des navets.

Ajoutez un peu de thym.

A découvert faites cuire une dizaine de minutes le temps que toute l'eau soit évaporée.

Ajoutez le miel.

Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes environ.

Versez le vinaigre, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 5 minutes supplémentaires.

Servez chaud.

Pour l'accompagnement de lapin, canard, porc, poulet, veau...