

# NAVETS EXOTIQUES

## INGRÉDIENTS

- 500 g de navets
- 4 carottes (pas obligatoires)
- 1 litre d'eau
- 25 cl de vinaigre de bière (ou autre ou de cidre)
- 1 cuillère à soupe de curcuma
- 1 cuillère à soupe d'aneth ciselé
- 3 branches de sarriette
- 1 cuillère à café de sel.

## PRÉPARATION

Pelez les navets puis coupez-les en quatre s'ils sont de la taille d'une grosse mandarine sinon les détailler en demi-rondelles d'un centimètre d'épaisseur. Lavez les carottes et coupez-les en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Mettez l'eau et tous les ingrédients, sauf les légumes, dans une casserole. Amenez à ébullition. Ajoutez les légumes tranchés.

Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes puis éteignez le feu et laissez complètement refroidir dans la casserole.

Remplissez des bocaux avec les légumes et recouvrez du liquide.

Conservez-les au réfrigérateur et puisez-les selon vos envies (se conserve au moins 6 mois).

**TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN**  
**TEMPS DE CUISSON : 10MN**  
**TEMPS TOTAL : 15MN**

