

Navets glacés



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 35 mn

Un accompagnement original que j'ai servi avec des aiguillettes de canard.

Recette proposée par : Blog Vendée "BLOG"

Ingrédients

- 5 navets - bien fermes
- 1 cube de poule
- sucre - en poudre
- beurre
- 1 cs d'huile
- 1 verre d'eau

Préparation

- 1 Épluchez les navets, lavez-les et coupez-les en deux ou quatre selon leur grosseur.
- 2 Plongez-les dans une grande casserole d'eau bouillante et laissez-les blanchir pendant environ 10 minutes. Égouttez.
- 3 Faites-les ensuite revenir dans une sauteuse avec une noix de beurre et la cuillère à soupe d'huile.
- 4 Parsemez d'un peu de sucre et remuez bien pour que le sucre s'imprègne autour des navets.
- 5 Ajoutez alors le cube de poule émietté et mouillez d'un verre d'eau. Laissez cuire à couvert 15 minutes, puis quelques minutes à découvert pour évaporer le bouillon. Les navets doivent être caramélisés.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

