

Navets confits caramélisés à la cannelle



Pour 3 à 4 personnes :

500 g de navets (voire plus...)

15 g de beurre

1 CS de cassonade

1 CS de miel

1 CC de cannelle

Fleur de sel

Poivre du moulin

- Éplucher soigneusement les navets et les couper en quartiers.
- Dans une cocotte, faire fondre le beurre et la cassonade ensemble, puis y rouler les navets.
- Ajouter le miel, la cannelle, un peu de fleur de sel, un tour de moulin à poivre. Mélanger et couvrir.
- Faire cuire à feu doux, toujours à couvert, en remuant régulièrement et délicatement, pendant une trentaine de minutes.
- Surveiller la cuisson, les navets doivent être tendres sous la pointe du couteau.

SABZHY
SANDS