Navets jaune glacés au miel

En entrée, savourez de délicieux navets jaunes des Jardins de Bellenoue grâce à cette recette facile et rapide.

- TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN.
- TEMPS DE CUISSON : 20 MIN.
- RECETTE POUR : 6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 18 NAVETS JAUNES
- 3 BRINS DE THYM
- 1 FEUILLE DE LAURIER
- 50 G DE BEURRE
- 2 C. À SOUPE DE MIEL
- 2 C. À SOUPE DE VINAIGRE BALSAMIQUE
- *SEL* ET *POIVRE*

---

1. Pelez, lavez et séchez les navets. Lavez et séchez le thym et la feuille de laurier. Faites cuire les navets 10 minutes dans une casserole d’eau bouillante salée. Égouttez-les et passez-les sous l’eau froide.
2. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les navets, le miel, le thym et le laurier. Faites-les sauter sur feu moyen pendant 5 minutes.
3. Versez le vinaigre, salez, poivrez et laissez colorer encore 5 minutes. Servez aussitôt.

Crédit photo : Sucré Salé