

# 1.Navets caramélisés



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de navets (boule d'or, violet ou blanc marteau- vous pouvez mélanger les variétés)
- 1 noisette de beurre
- sucre

Préparation de la recette :

- \* Eplucher les navets, les couper en morceaux, les mettre dans une casserole et les recouvrir aux 3/4 d'eau.
- \* Faire cuire jusqu'à ce que l'eau soit évaporée (donc sans couvercle). Les navets doivent être moelleux, mais pas trop.
- \* Baisser le feu, mettre une noisette de beurre, et quand elle est fondue, saupoudrer le tout avec du sucre tout en remuant.
- \* Faire dorer (pas brûler), déguster.

**Bon appétit !**

## 2.GRATIN DE NAVETS BOULE D'OR

### FACON DAUPHINOIS



Temps de préparation 10 min

Temps de cuisson 30 min

#### Ingrédients (pour 4 portions):

-cinq à dix navets boule d'or (dépend de la taille

**-crème fraîche épaisse,**

**bouillon en poudre** (maison)

**-deux œufs**

**- sel, poivre**

#### Préparation de la recette :

\* Préchauffer le four à 180°C

\* Eplucher les navets, les rincer et les couper en rondelles assez fines.

\* Les mettre dans un faitout, recouvrir d'eau et porter à ébullition. Laisser cuire pendant dix mn puis égoutter et verser dans un plat à gratin.

\* Mélanger la crème avec les œufs battus et verser le mélange sur les navets.

(Vous pouvez rajouter un peu de gruyère râpé sur le dessus afin de faire gratiner votre plat)

\* Enfourner pour 20 mn environ

\* Servir en accompagnement d'une viande

**Bon appétit !**