

Fondue de navets

Ingrédients et quantités :

Pour 4 personnes :

- 500g de navets ronds pesés avec leur peau
- 1,5 cuillerée à café de beurre
- ½ cuillerée à café de sucre vanillé
- 5cl d'eau
- sel, poivre

Préparation

- Eplucher les navets et les découper en rondelles d'un 1/2cm d'épaisseur
- Faire fondre le beurre dans une cocotte-minute
- Ajouter les navets et bien remuer avec une cuillère en bois pendant 2mn
- Saler, poivrer et ajouter le sucre vanillé
- Verser l'eau peu à peu et fermer la cocotte-minute
- Attendre 7mn à partir de la rotation de la soupape
- Ouvrir et laisser évaporer le jus de cuisson 1mn pour obtenir une belle couleur dorée par la caramélisation du sucre.

Option : rajouter 5g de cannelle en bâton à la cuisson.