

## Sauté de carottes et de navets nouveaux

(pour 2 personnes)

200 g de carottes nouvelles  
avec 150g de fanes  
200 g de navets nouveaux  
100 g d'oignons

1,5 c à café de beurre  
1 c à café de jus de citron  
1 dl d'eau  
sel, poivre

Éplucher les oignons,

Grattez les carottes et épluchez les navets,

Couper les navets en 2, et les carottes en tronçons de 3 cm.

Lavez et hachez les fanes.

Mettre tous les légumes dans une cocotte minute ainsi que les fanes hachées.

Ajouter l'eau et le jus de citron, saler et poivrer.

Remuer le tout, puis fermer et laisser cuire 8 min à partir de la rotation de la soupape.

Ouvrir la cocotte et laisser complètement évaporer le jus de cuisson pendant une min à feu vif.

Ajouter le beurre frais qui donnera un délicieux goût de noisette mélangé au parfum des fanes,

Servir aussitôt.