

# PETITS NAVETS NOUVEAUX CARAMELISES AU MIEL et SOJA



Pour moi le printemps c'est aussi dans l'assiette avec tous ces beaux légumes qui arrivent!. J'adore faire mon marché à ce moment là, c'est un plaisir pour les yeux....

Voici une recette très simple mais délicieuse ... avec ces petits navets bonbons au goût acidulé et sucré.....

Pour 2 personnes :

- 10 petits navets nouveaux
- 1 CS de miel
- 2 CS de sauce soja
- 10 G beurre + huile olive
- poivre
- eau (10 cl)

Oter les feuilles des navets (vous pouvez les mettre dans un velouté), laver doucement les légumes. Séchez-les. Réserver.

Dans une casserole, faire revenir les navets doucement dans un mélange beurre/huile olive. Ajoutez le miel et le soja, poivrez et laissez caraméliser doucement en remuant de temps en temps. Ajoutez fonds d'eau, couvrir et laisser mijoter min.

Laisser reposer 5 minutes hors du feu avant de servir.

Petit conseil :

Vous pouvez servir ces navets tel quel ou en accompagnement d'un poisson, d'une viande..