



Mijoté de Navets de Pardailhan au vin rouge des montagnes

Ingredients

2 kg de navets de
Pardailhan
50 cl de vin rouge
200 gr de carottes
200 gr d'oignons
1 bouquet garni
7 gousses d'ail
250 gr de poitrine de
porc
5 cl d'huile d'olive
Persil frisé
15 gr de sel fin
10 gr de poivre blanc
2 gr de clous de girofle

Préparation

Faire suer dans l'huile d'olive légumes et aromates dans un faitout en fonte. Verser le vin, laisser réduire d'1/3.

Ajouter les navets coupés en bâtonnets préalablement blanchis et laissez mijoter « à couvert » durant 15 mn.

Astuce : en fin de cuisson, vous pouvez saupoudrer les navets de sucre pour les glacer. Accompagnera divinement grives, chevreuil, sanglier.