



Les navets de Pardailhan au caramel

Préparation

Ingédients

Pour 4 personnes :

*1kg 500 de navets de
Pardailhan*

*1 c à s de graisse d'oie
ou d'huile*

*3 c à s de sucre en pou-
dre*

Sel, poivre

Eplucher et laver les navets, les couper en longueur (comme des frites).

Dans une poêle mettre la graisse d'oie ou l'huile.

Quand la friture est chaude, jeter les navets afin qu'ils soient saisis, remuer avec une cuillère en bois.

Laisser rissoler en baissant le feu pendant 10mn à 1/4 d'heure (surveiller de près).

Saler, poivrer. Couvrir, laisser étuver encore 10mn.

Quelques minutes avant de servir, ajouter le sucre en poudre en le répartissant bien. Les navets et le sucre se dorent, caramélisent légèrement, se glacent.

Servir très chaud, pour accompagner un rôti de porc (par exemple) avec un vin rouge.