

## **Navets caramélisés**

1 kg de navets (pour 6 personnes)

½ cuillère à soupe de sucre

50 g de beurre

Sel et poivre

Epluchez et lavez les navets. Coupez-les en cubes.

Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition et mettez-y les navets à cuire 10/15 min (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, comme pour les pommes de terre).

Egouttez-les lorsqu'ils sont cuits.

Dans une poêle, faites chauffer un peu de beurre, faites revenir les navets pour qu'ils dorent et saupoudrez de sucre.

Remuez. Salez et poivrez. Ajouter un peu d'eau (10cl) pour finaliser. Faites revenir les navets jusqu'à ce que tout soit évaporé dans la poêle.

Servez avec une volaille.

