

## *RECETTE CUISINE des GONES*

### NAVETS CONFITS A LA GRAISSE DE CANARD



Ingrédients: Pour 6 personnes

4 bottes de petits navets ronds, soit environ 2 kg

100 g graisse de canard

2 cuil. à soupe de sucre

ou

2 cuil. à soupe de miel

sel

#### **Recette :**

N'épluchez pas les navets nouveaux.

Faites-les blanchir à l'eau salée en les couvrant largement jusqu'à ce qu'une aiguille à brider les traverse.

Égouttez-les. Faites fondre la graisse de canard dans une sauteuse ou une poêle à fond large, mettez-y les navets séchés, faites-les dorer doucement.

Quand ils commencent à prendre couleur, saupoudrez-les de sucre.

Continuez à les faire dorer et glacer à feu modéré en secouant souvent la sauteuse.

Ces navets accompagnent généralement une viande braisée ou rôtie,  
arrosez-les de son jus au moment de servir.

**Bon Appétit**

