

Navets braisés



4 pour personnes



15' Temps de préparation

40' Temps de cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1 kg navet
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail, hachée fin
- 2 c. à soupe de miel
- 1 c. à soupe de cumin
- 1 c. à soupe de paprika
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- Poivre



- 1 Faire préchauffer le four à 200°C.
- 2 Eplucher et couper les oignons et l'ail. Laver et couper les navets.
- 3 Sur une plaque de four, étaler l'ail, les oignons et les navets. Verser un filet d'huile d'olive. Puis mettre le miel, le cumin, le paprika, les herbes de Provence et le poivre.
- 4 Faire cuire pendant 40 minutes. A la sortie du four, parsemer de persil frais.
- 5 C'est prêt !

