

Poêlée de navets au miel



10' préparation
30' cuisson

Niveau
FACILE



Ingrédients

- 700g de navets
- 1 oignon
- Huile, sel
- 1 c.à.s. de miel

- 1** Couper les navets en tranches, émincer l'oignon
- 2** Faire revenir l'oignon dans l'huile, ajouter les navets, avec un peu d'eau et du sel. Ajouter le miel.
- 3** Laisser cuire environ 30 minutes.

Bon appétit !

