

SAUTE DE NAVETS A LA PAYSANNE

Ingrédients pour 2 personnes

*300 grammes de navets
100 grammes de lard fermier
1 gros oignon pailé
1 gousse d'ail
50 grammes de champignons de Paris
Gros sel, persil frais, poivre noir,
herbes de Provence, persil haché*

Dans de l'eau en ébullition, plongez les navets préalablement lavés, pelés et coupés en quartiers.

Laissez 15 mn et piquez avec un couteau pour voir le stade de fermeté des navets. S'ils sont trop fermes laissez 5 mn de plus.

Les égouttez et les plonger dans l'eau froide.

Egoutter de nouveau et réserver.

Dans une sauteuse, faire revenir le lard fermier détaillé en petits lardons pendant 5 mn à feu moyen.

Ajouter l'oignon ciselé, la gousse d'ail écrasée et les champignons de Paris émincés.

Poivrer légèrement et laisser cuire à feu doux pendant 10 mn.

Ajouter les navets avec 10 cl d'eau chaude.

Laisser cuire à feu doux 10 à 15 mn. Piquer les navets. La lame doit s'enfoncer sans efforts.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Ajouter une pincée d'herbes de Provence. Servir parsemé de persil haché.