

POTÉE DE NAVETS

Durée de préparation: 20 minutes

Durée de cuisson: 30 minutes

Type: Plat

Ingrédients:

(pour 2 personnes)

- 6 grosses pommes de terre
- 200 g de lard fumé
- 6 navets
- lait
- beurre
- sel et poivre
- noix de muscade
- fromage râpé (type emmental)

Descriptif:

Eplucher les pommes de terre, et les couper en morceaux.

Eplucher les navets, et les couper également en quartiers.

Faire rissoler le lard coupé en morceaux, dans du beurre.

Déglacer avec un peu de lait.

Ajouter pommes de terre et navets.

Et recouvrir aux 2/3 de lait (voilà pourquoi la quantité de lait n'est pas indiquée).

Saler un peu et poivrer. Ajouter un peu de noix de muscade.

La cuisson est terminée lorsque les pommes de terre et les navets sont cuits (donc, bien vérifier la cuisson).

Servir sur une assiette, et ajouter du fromage râpé par dessus.

