

# LA RECETTE DES NAVETS GLACÉS AU MIEL



## Ingédients pour 4 personnes :

12 petits navets, 30 g de beurre, 1 cuillère à soupe de miel de châtaignes, 1 cuillère(s) à café de vinaigre de xérès

Nettoyez les navets. Faites-les cuire 5 à 10 mn dans une casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide. Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez les navets et le miel. Faites-les revenir sur feu moyen et remuer les 5 mn, ajoutez le vinaigre et laissez colorer encore 5 mn. Salez, poivrez et servez chaud.

Pour plus de recettes et d'informations,  
rendez-vous sur [lesbonslegumes.intermarche.com](http://lesbonslegumes.intermarche.com).

**LES BONS**  
**LÉGUMES**  
Intermarché