



4 pers.

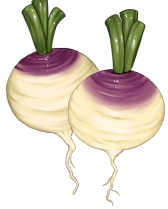
40 min

DÉLICE AUX NAVETS CARAMÉLISÉS

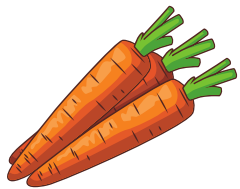
Ingrédients



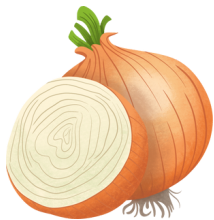
170 g de sucre



1 kg de navets



6 carottes



3 oignons



40 g de sauce soja



4 gousses d'ail



Gingembre



Sel et poivre

Préparation



1

Laver tous les légumes, couper en gros morceaux.



2

Faire dorer les légumes avec de l'huile. Puis sortir les légumes.



3

Faire un caramel dans le fond, ajouter les légumes, puis de l'eau à hauteur. Ajouter la sauce soja, le gingembre, le sel et le poivre.



4

Cuire environ 20 minutes.

