



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75
www.ferme-riedinger.com

NAVETS FARCIS

Pour 4 personnes :
8 navets violets
200g de farce à tomate
2 gousses d'ail hachées
1 branche de persil haché
50g de beurre
2 verres de bouillon de volaille
Sel, poivre, 1 pincée de sucre

Peler et creuser les navets coté tige.
Mélanger l'ail et le persil hachés à la farce. Puis Assaisonner.
Remplir les navets de farce.
Dans la cocotte mettre le beurre, Saupoudrer le sucre. Disposer les navets, verser le bouillon.
Fermer la cocotte, dès que la vapeur s'échappe, baisser le feu et laisser cuire pendant 12mn

PS : On peut également opter pour une cuisson au four pendant 45mn environ cela dépend de la taille des navets.

PURÉE DE NAVETS JAUNES

Pour 4 personnes :
1kg de navets jaunes
500g de pommes de terre
50g de beurre
1 à 2 cuillère à soupe de sucre
1 verre de crème fraîche
Sel, poivre

Peler et émincer les navets ainsi que les pommes de terre. Faites les cuire dans une cocotte minute 10mn ou 20mn dans une casserole, ne pas oublier de saler. Egoutter et réaliser une purée en ajoutant le sucre, le sel, le poivre le beurre et la crème.

PS : Utiliser le presse purée ou un mixer si on aime les purées plus fines. Vous pourrez ajouter à la purée si la texture obtenue est trop épaisse du lait pour la rendre plus fine et légère.

NAVETS JAUNES GLACÉS

Pour 4 personnes :
8 petits navets jaunes
Sel, sucre
Beurre

Peler les navets jaunes et faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 15 à 20mn.

Vérifier s'ils sont tendres en y piquant dedans avec un couteau.

Après les avoir égoutté, faites fondre du beurre dans une poêle, ajouter le sucre puis les navets jaunes afin de les glacer.

BON APPETIT