

## SAUTE DE NAVETS

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 40 minutes
Pour 4 personnes	1 sauteuse

### **Ingrédients :**

500 gr de navets  
8 pommes de terre  
2 poireaux  
2 cuillères à soupe de sucre en poudre  
20 gr de beurre  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Thym, sel, poivre

### **Préparation :**

- 1 - Peler et découper en petits dés, les pommes de terre.
- 2 - Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile et le beurre.
- 3 - Faire cuire les pommes de terre pendant une quinzaine de minutes.
- 4 - Incorporer alors les poireaux lavés et émincés et les navets pelés et découpés en petits morceaux.
- 5 - Couvrir et laisser cuire encore 20 minutes, ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- 6 - Saupoudrer de thym et de sucre.
- 7 - Laisser cuire encore 5 minutes avant de servir, saler, poivrer à votre convenance.