

Mijotée de navets de l'orient

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 8 navets moyens / 3 oignons,
- huile d'olive,
- 1 cube de bouillon de volaille,
- cumin et curry en poudre,
- 150 g d'amandes effilées,
- raisins secs noirs

Préparation

Mettre 1 litre d'eau avec un bouillon de volaille à chauffer.

Laver et éplucher les navets en gros dés.

Emincer les oignons.

Dans une sauteuse, faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive. Dès qu'ils suintent, ajouter 3 cuillères à soupe de bouillon et ajouter les navets. Couvrir et laisser mijoter 5 min.

Ajouter 2 cuillères à soupe de bouillon et épicer (cumin et curry) et laisser mijoter à nouveau 5 min.

Enfin, ajouter les raisins secs et le bouillon de volaille restant et laisser mijoter à feu très doux.

10 minutes avant la fin de cuisson, disposer les amandes effilées et laisser terminer de cuire.

Source : 750g.com