

Navet

Tarte aux navets et au chèvre

Ingrédients :	1	pâte feuilletée
	3-4	navets en tranches
		bûche de chèvre
	2- 3 c. à tb	beurre
	1-2 c. à thé	miel
	2 c. à thé	cumin en grains
		sel

Méthode :

- Préchauffer le four à 425° F.
- Faire précuire les navets dans de l'eau salé env. 10 minutes. Égoutter.
- Pendant ce temps, faire des petites tartes individuelles, les piquer à l'aide d'une fourchette, les recouvrir de tranche de chèvre, disposer dessus les navets en rosace.
- Faire fondre le beurre et le miel et en badigeonner sur les navets, saupoudrer de quelques grains de cumin. Saler. Cuire au four env. 20 minutes.

Navet

Navets gratinés au miel

Ingrédients : 7- 10 navets épluchés et coupés en dés
 5-6 c. à tb miel
 beurre

Méthode :

- Cuire les navets à la vapeur env. 5 minutes. Préchauffer le four à 425° F.
- Disposer les navets dans un plat à gratin. Recouvrir les de miel. Saler.
- Ajouter quelques noix de beurre. Mettre au four et surveiller la cuisson. Tourner en cours de cuisson.
- Le plat est prêt lorsque les navets ont pris un aspect caramélisé.

Navet

Potage de navet et d'érable

Ingrédients :

Partie 1 :

3c. à tb	beurre
1	gros oignon émincé
1	grosse carotte en rondelle
4 tasses	navet en cubes

Partie 2 :

2c. à tb	farine
5 tasses	bouillon de poulet
	Sel et poivre
1	pomme de terre en cube

Partie 3 :

2/3 tasse	lait
1/3 tasse	sirop d'érable

Méthode :

- Faire suer les ingrédients de la partie 1 à feu doux environ 10 minutes.
- Ajouter les ingrédients de la partie 2. Mijoter jusqu'à tendreté des légumes soit environ 20 minutes. Passer au robot et remettre dans la casserole.
- Ajouter les ingrédients de la partie 3.
- Remuez et servez.