

Potée aux Navets

POUR 4 PERSONNES

- 6 pommes de terre
- 6 navets
- 200g de lard fumé
- Lait, Beurre
- Sel, poivre, muscade
- Fromage râpé



1. Éplucher les pommes de terre et les navets puis les couper en morceaux.
2. Faire rissoler le lard coupé en morceaux dans du beurre.
3. Déglacer avec un peu de lait.
4. Ajouter les morceaux de pomme de terre et de navet.
5. Recouvrir le mélange aux 2/3 avec du lait.
6. Saler, poivrer. Ajouter un peu de muscade.
7. Quand les pommes de terre et navets sont cuits alors la cuisson est terminée.
8. Servir en ajoutant du fromage râpé par dessus.

D'autres recettes sur : <https://www.lebiaujardin.org/recettes>

Et envoyez nous les vôtres sur **Facebook** ou par mail :

communication@lebiaujardin.org

