



Potée au Navet

Ingrédients

- 6 grosses pommes de terre
- 200 g de lard fumé
- 6 navets
- Lait
- beurre
- sel et poivre
- noix de muscade
- fromage râpé (type emmental)

Préparation

- Eplucher les pommes de terre, et les couper en morceaux.
- Eplucher les navets, et les couper également en quartiers.
- Faire rissoler le lard coupé en morceaux, dans du beurre.
- Déglacer avec un peu de lait.
- Ajouter pommes de terre et navets.
- Et recouvrir aux 2/3 de lait.
- Saler un peu et poivrer. Ajouter un peu de noix de muscade.
- La cuisson est terminée lorsque les pommes de terre et les navets sont cuits (donc, bien vérifier la cuisson).
- Servir sur une assiette, et ajouter du fromage râpé par-dessus.