

Navets à l'oriental



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 10 minutes

✓ **Cuisson** : 50 minutes

✓ **Ingrédients**

pour deux personnes

- 4 navets
- 2 oignons
- 2 cs d'huile d'olive
- ½ bouillon cube de volaille
- 2 cuillères à café de miel
- 1 cuillère à café rase de curry
- ½ cuillère à café de graines de cumin
- 6 abricots secs
- 1 cuillère à café de maïzena
- 20 g d'amandes effilées
- sel



✓ **Préparation** :

Épluchez les navets et coupez-les en petits quartiers. Épluchez et émincez finement les oignons. Faites chauffer ½ litre d'eau avec le demi bouillon cube, réservez.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et faites revenir les oignons. Quand ils sont translucides, ajoutez les navets, le miel, le curry et le cumin. Salez et mélangez. Versez 5 cuillères à soupe de bouillon. Couvrez et laissez mijoter pendant 5 minutes.

Ajoutez les abricots secs coupés en petits morceaux, le bouillon restant. Laissez mijoter à couvert et à feu doux pendant 30 minutes. Pendant ce temps, faites griller les amandes effilées à sec dans une poêle pendant quelques minutes.

Délayez la maïzena avec 1 cs d'eau et versez dans la sauteuse. Mélangez bien et prolongez la cuisson de 10 minutes. Parsemez le tout avec les amandes effilées et servez immédiatement.

www.audalacuisine.com