

Navets caramélisés au cookeo



Navets

caramélisés au cookeo

80 CALORIES 2 PP 2 SP

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de navets

1 cuillère à soupe de sucre en poudre

200 ml d'eau

Huile d'olive

Préparation

Epluchez les navets et lavez les .

Coupez les navets en morceaux

Sélectionnez la fonction **Ingrédients puis légumes et fruits choisissez navets** . Indiquez le poids de vos navets puis versez 200 ml d'eau dans la cuve .

Déposez le panier vapeur dans la cuve puis lancez la cuisson (le temps est préprogrammé par cookeo). Fermez le couvercle.

Quand la cuisson est finie passez en **mode dorer** et versez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les navets .

Saupoudrez avec le sucre en poudre et caramélisez.

Servez chaud