Navets et carottes caramélisés

Temps de cuisson : 40 minutes.

Ingrédients :

Navets coupés en lune
Carottes en rondelles épaisses
Quelques brins de romarin
Sel et poivre
Miel (1 ou 2 càs selon goût)
Huile d’olive

Etape 1 :

Faire cuire dans de l’eau salée les légumes avec le romarin.

Etape 2 :

Lorsqu’ils sont presque cuits, les égoutter et les faire revenir dans l’huile chauffée avec le miel. Poivrer et saler si besoin.