



## Potée de navets

**Nombre de personnes :** 2

**Temps de préparation :** 20 minutes.

**Temps de cuisson :** 30 minutes.

### **Ingédients :**

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

### **Etape 1 :**

Éplucher les pommes de terre, et les couper en morceaux. Éplucher les navets, et les couper également en quartiers.

Faire rissoler le lard coupé en morceaux, dans du beurre. Déglacer avec un peu de lait.

### **Etape 2 :**

Ajouter pommes de terre et navets et recouvrir aux 2/3 de lait (voilà pourquoi la quantité de lait n'est pas indiquée).

Saler un peu et poivrer. Ajouter un peu de noix de muscade.

### **Etape 3 :**

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.