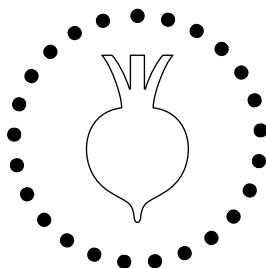


Navet



On pourrait les croire parfaitement opposés. Elle, la plante potagère dont la prétendue fadeur, malgré son teint de porcelaine rehaussé de rose, en fait une abonnée des légumes à potage. Lui, le produit des grandes occasions. Et pourtant quand ils se parlent, le dialogue est savoureux.

Pour 4 personnes
Temps de préparation: 5 minutes
Temps de cuisson: 20 minutes

125 g de Caviar Oscière Prestige
1 botte de navets nouveaux
Vinaigre balsamique
Sel, poivre

Plongez les navets avec leur peau dans une casserole d'eau bouillante et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Disposez séparément le caviar et les navets tièdes, arrosés d'un simple filet de vinaigre balsamique, salés et poivrés.

