



LES
 JARDINS
 DU
 GIESSEN



NAVETS SALÉS

NOM DE LA RECETTE	Page
NAVETS SALÉS	2
NAVETS SALÉS AU CAMEL	2

NOM DE LA RECETTE	Page



LES JARDINS DU GIESSEN



NAVETS SALÉS

NAVETS SALÉS (süri rüewe)

Ingrédients :

- 1,5 kg de navets salés alsaciens
- 4-5 pommes de terre à chair ferme
- 1 gros oignon
- graisse d'oie ou saindoux
- 2 verres de vin blanc sec d'Alsace (Riesling ou Sylvaner)
- 1 palette de porc fumée ("schiffala")
- 1 tranche de lard fumé
- poivre, laurier.

Faire revenir sans brunir dans la graisse d'oie l'oignon émincé, rajouter les navets, y enfouir le lard et la palette.

Verser le vin et un verre d'eau, porter à ébullition, baisser le feu.

Faire mijoter à couvert trois quarts d'heure.

Vérifiez que cela n'attache pas.

Rajouter ensuite les pommes de terre épluchées, laisser cuire encore 20 à 30 min suivant leur grosseur.

Servir avec de la moutarde.

NAVETS SALÉS AU CAMEL

Ingrédients :

- sucre
- eau chaude
- navets salés
- quelques tranches de lard

Préparer un caramel léger (faire légèrement brunir le sucre dans une casserole et verser de l'eau bouillante sur le sucre : attention aux éclaboussures, c'est très chaud).

Ajouter les navets salés et quelques tranches de lard.

Faire cuire environ 1 h 15 en vérifiant que cela n'attache pas. Éventuellement ajouter un peu d'eau.

Servir avec des pommes de terre.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



NAVETS SALÉS



Recette



Recette