La petite marmite de légumes racines à l’orange et au miel

Les ingrédients pour 2/3

- 4 topinambours (2 si vous aimez moins âpre)
- 4 petites carottes environ 200 grs
- 2 petits navets environ150 grs
- 1 petit verre de jus d orange
- du miel
- du beurre
- sel poivre
- gingembre
- du thym





Topinambourg carottes et navets….

…. passent à la moulinette en petits cubes.

Les voilà prêts, à être dorés et caramélisés dans la casserole avec beurre et miel à feu doux. On les laisse s’imprégner 5 mins, et on ajoute le jus d’orange.

On laisse mitonner 30 à 40 minutes à feu très doux jusqu’à ce que les légumes soient tendres.





Et voilà! Il n y a plus qu’à servir seul ou en accompagnement .

Ce mélange de goûts raffinés va vous surprendre.