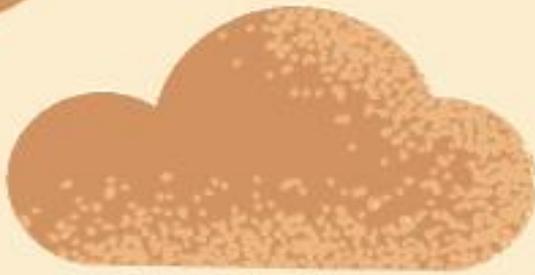


Jack Be Little farcie de navets glacés au miel et au thym





Jack Be Little farcie de navets glacés au miel et au thym

Ingrédients

Pour 4 personnes

100 g de beurre	1 petite botte de persil plat
10 cl de crème liquide	3 branches de thym
4 Jack Be Little	3 cuillères d'huile d'olive
1 navet	1.5 morceau de sucre
1 blanc de poireaux	3 demi-cuillère à café de miel
1 carotte	2 demi-cuillère à café de cumin
Sel et poivre	50 cl de bouillon de volaille

Recette

Allumer votre four à 180°.

Lavez et épluchez les légumes, excepté la Jack Be Little.

Coupez le chapeau de la Jack Be Little à 1/3 puis retirer la chair avec une cuillère.

Disposer sur une plaque avec un fond d'eau les Jack Be Little avec un peu de crème à l'intérieur et de cumin mélangé. Posez le couvercle et laissez cuire en surveillant pendant 50 mn environ.

Taillez les légumes en bâtonnets de 5 cm de long et pour le poireau, faites des tronçons de la même longueur.

Cuire séparément chaque légume avec 20 g de beurre, 1 cuillère d'huile d'olive, 1/2 morceau de sucre et 1/2 cuillère à café de miel, sel, poivre, thym et mettez le bouillon de volaille et l'eau jusqu'à hauteur. Couvrez et cuisez jusqu'à évaporation complète de l'eau. Laissez légèrement caraméliser.

Retirez du four les Jack Be Little, puis mettez les légumes dedans, ajoutez un peu de crème et le persil grossièrement haché, puis servez.

Bon appétit !