**Navets caramélisés**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

* **Ingrédients**
* 1 kg de navet
* 1 noisette de beurre

Sucre

**Préparation**

Eplucher les [navets](https://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_preparer-des-navets.aspx), les couper en morceaux (2 cm sur 2 environ), les mettre dans une casserole et les recouvrir aux 3/4 d'eau.

Faire cuire jusqu'à ce que l'eau soit évaporée (donc sans couvercle). Les navets doivent être moelleux, mais pas trop. Baisser le feu, mettre une noisette de [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx), et quand elle est [fondue](https://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_fondue_r_49.aspx), saupoudrer le tout avec du [sucre](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) tout en remuant.

Faire dorer (pas brûler), déguster.