

*- Canette de barbarie aux navets -*

*Ingrédients :*

- ✓ *1 canette de barbarie de 1kg800/2kg (pour 4 personnes)*
- ✓ *750 gr. de navets*
- ✓ *¼ de litre de sauce brune*
- ✓ *40 gr. de beurre*
- ✓ *Du sel et du poivre*

*Préparation :*

*Faire rissoler la canette de barbarie en cocotte.*

*Retirer et conserver la graisse.*

*Mouiller la canette avec la sauce brune.*

*Faire rissoler les morceaux de navets dans la graisse, puis les ajouter à la canette, saler et poivrer.*

*Couvrir et cuire très doucement pendant une heure.*

*Découper la canette de barbarie, dresser sur un plat de service et mettre les navets autour.*

*Pour la sauce :*

*Faire un roux avec 50 gr. de beurre et 40 gr de farine.*

*Laisser cuire lentement et longtemps jusqu'à ce qu'il soit brun.*

*Mouiller avec ½ litre de bouillon de volaille, ajouter une cuillère de purée de tomates, remuer jusqu'à ébullition.*

*Saler et poivrer, laisser cuire sans remuer pendant une heure.*

---