

LES NAVETS en 2 versions asiatiques

Navet & poireau

Pour 3 personnes :

1 navet
Le blanc d'un petit poireau
1 cs de sauce soja
½ verre d'eau
1 filet de miel
1 ou 2 pincées de noix de coco râpée
Poivre de Sichuan
Huile d'olive
Sésame doré

Pelez le navet puis coupez-le en cubes. Faites cuire ces cubes à la vapeur. Pendant ce temps, coupez le blanc de poireau en tranches fines. Dans un wok, faites chauffer un peu d'huile d'olive. Ajoutez la sauce soja et l'eau, puis les légumes. Mélangez bien. Saupoudrez de noix de coco et de poivre de Sichuan, puis ajoutez un filet de miel. Laissez cuire quelques minutes en remuant de temps en temps, de façon à ce que la sauce enrobe bien les légumes. Servez en saupoudrant chaque assiette ou bol de sésame doré.

Curry de navets

Pour 4-6 personnes :

1 kg de navets
1 cuil. à soupe de pâte de curry rouge ou verte
2 gousses d'ail
1 morceau de gingembre
Quelques graines de coriandre
1 citron jaune (les zestes)
2 oignons rouges
70 cl de bouillon volaille
3 c. à s. de sucre
35 cl de lait de coco
1 patate douce
1 petite poignée de cacahuètes pelées
1 botte de coriandre
1 citron vert
Sel, poivre, huile d'olive, piment d'Espelette



Épluchez les navets, coupez-les en deux, épluchez gousses d'ail, les oignons et le gingembre. Hachez finement le gingembre, l'ail et les oignons. Concassez les graines de coriandre, prélever les zestes du citron jaune. Dans un saladier, mélangez tous ces aromates avec la pâte de curry et 4 c. à s. d'huile d'olive. Dans une cocotte, faites chauffer un peu d'huile à feu moyen. Ajoutez les navets et faites-les dorer ainsi quelques minutes avec le sucre, sel et poivre. Ajoutez ensuite le bouillon, le lait de coco et votre mélange à la pâte de curry. Ajoutez la patate douce pelée et coupée en petits dés. Couvrez, laissez cuire à petit feu pendant 30/40 min.

Sortez les navets, placez-les dans une assiette puis mixez finement la patate cuite dans son jus de cuisson. Goutez la sauce, salez, poivrez si besoin. Ajoutez le jus des citrons, un peu de piment. Portez à ébullition, puis laissez mijoter une dizaine de minutes, environ avec les navets. Ôtez du feu. Salez un peu, et ajoutez les cacahuètes, la coriandre grossièrement hachée. Servez très chaud avec du riz.