

# FILET DE LIMANDE AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL ET NAVETS CARAMÉLISÉS

## *Ingrédients (par personne) :*

- 1 filet de limande
- 2-3 navets
- 2 cuillers à café de sucre de coco
- Beurre clarifié
- Le jus d'un demi-citron
- 1 brin de persil

## *Recette :*

1. Nettoyez les navets et découpez-les en quartiers. Hachez le persil.
2. Arrosez le(s) filet(s) de limande de jus de citron, ajoutez une noisette de beurre clarifié et parsemez du persil au-dessus.
3. Faites cuire les filets de limande et les navets à la vapeur pendant 10 minutes.
4. Ensuite, dans une casserole, faites chauffer une noisette de beurre clarifié ; ajoutez-y du sucre de coco et mélangez bien. Lorsque le mélange commence à caraméliser, ajoutez-y les navets ; mélangez bien et laissez cuire encore 2 minutes.