



## NAVETS NOUVEAUX, CRÈME DE FROMAGE FRAIS AUX HERBES

### INGRÉDIENTS

- 4 portions (100 g) Carré Frais
- 8 Navets nouveaux
- 10 cl Crème liquide
- 2 cuillères à café Gingembre
- 2 cuillères à café Estragon
- 2 pincées Fleur de sel
- 2 pincées Poivre du moulin

### PRÉPARATION

- Couper les fanes des navets en conservant 2 cm de tige. Bien laver les navets et les couper en 4. Les faire cuire à la vapeur pendant 10 min environ.
- Placer le fromage frais dans un bol, l'écraser avec une fourchette. Verser petit à petit la crème liquide en remuant bien pour obtenir une sauce homogène. Assaisonner de fleur de sel et de poivre du moulin.
- Disposer les tranches de navets chauds ou tièdes dans le fond d'une assiette et les napper de sauce au carré frais. Décorer si souhaité de fleurs de ciboulette ou de ciboulette ciselée, et de gingembre ciselé. Servir en accompagnement d'une volaille ou d'un poisson.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN  
TEMPS DE CUISSON : 10MN  
TEMPS TOTAL : 50MN