



NAVETS FARCIS

INGRÉDIENTS

- 12 navets
- 600 g de veau haché
- 1 bouquet de persil
- 1 jaune d'œuf
- 3 c-à-s d'huile d'olive
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Préchauffez le four th.7 (210°).

Pelez les navets. Faites les cuire 20 mn dans l'eau bouillante salée. Égouttez-les et évidez-les. Gardez les coques de côté et hachez la chair.

Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil.

Dans un saladier, mélangez la viande hachée avec la chair du navet, les $\frac{3}{4}$ du persil, le jaune d'œuf, 2 c à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre. Remplissez les coques de navets avec la préparation.

Mettez les navets dans un plat à four, arrosez d'un filet d'huile d'olive, parsemez du reste de persil et enfournez.

Faire cuire 15 à 20 mn. Servez avec une salade.