



NAVETS AU GRATIN

INGRÉDIENTS

- 600 g de navets
- 60 g de beurre
- 30 g de gruyère

Pour la sauce Mornay :

- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 1/2 l de lait
- 2 jaunes d'oeuf
- 2 c-à-s de crème fraîche semi-épaisse
- 70 g de gruyère
- Sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 45MN

TEMPS TOTAL : 1H15MN

PRÉPARATION

Eplucher les navets. Les couper en rondelles et les plonger pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Les égoutter et les rafraîchir. Mettre 40 g de beurre à fondre dans une cocotte, ajouter les navets, saler et faire étuver (avec couvercle) pendant 20 minutes à feu doux. Beurrer largement un plat à gratin. Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Pendant ce temps, préparer la sauce Mornay (se prépare telle une sauce béchamel, mais à laquelle on ajoute des jaunes

d'oeuf). Préparation de la sauce Mornay:

Dans une casserole sur feu doux, faire fondre le beurre. Ajouter la farine.

A l'aide d'une spatule en bois, mélanger afin d'avoir un mélange bien homogène.

Continuer à mélanger jusqu'à ce que ça s'épaississe légèrement. Ajouter le lait froid. Saler et poivrer. Continuer à mélanger sur feu doux jusqu'à épaissement de la sauce. Dans une jatte, mélanger les jaunes d'oeuf avec la crème fraîche. Hors du feu, ajouter ce mélange à la sauce en fouettant vivement. Remettre sur feu doux et ajouter, en lamelles, 70 g de gruyère. Mélanger jusqu'à ce que ce fromage soit bien fondu et intégré à la sauce. Disposer les navets dans le plat à gratin. Egaliser le dessus. Couvrir de sauce Mornay. Saupoudrer de 30 g de gruyère coupé en fines lamelles. Passer le plat au gril jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.