



NAVETS BOULES D'OR FARCIS AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS

- Navets « boule d'or »
- Romarin
- un peu de fromage
- 1 c-à-s de fleur de maïs
- 150g de champignons de Paris
- 1 oignon de taille moyenne
- 1 brique de crème fleurette ou de soja (200 ml)
- Noix de muscade
- Sel et poivre

PRÉPARATION

Éplucher les navets, les couper en 2 et cuire à l'eau bouillante salée 5-10 mn, jusqu'à ce qu'ils soient mi-cuits.

Égoutter et laisser un peu refroidir. En même temps, couper finement l'oignon et couper en lamelles les champignons. Faire revenir les 2 à la poêle dans un peu d'huile.

Vider les navets à l'aide d'une cuiller à un cm du bord. Couper la chair ainsi obtenue en petites cubes et rajouter aux champignons.

Mettre la fleur de maïs dans les champignons-navets et mélanger pour qu'elle les enveloppe.

Verser la crème, laisser épaissir légèrement, saler, poivrer, mettre les épices.

Farcir les "bols" de navets de cette farce,

Saupoudrer de fromage et laisser gratiner 1/4 h dans un four préchauffé à 180°

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 35MN
TEMPS TOTAL : 50MN