



NAVETS PRIMEURS GRATINÉS

INGRÉDIENTS

- 1 botte de navets primeurs
- du beurre
- du gruyère
- de la crème fraîche

PRÉPARATION

Râper les navets comme le céleri (grille à gros trous), les faire revenir dans du beurre 10 min à feu doux,

Ajouter de la crème fraîche, poivre et sel, verser dans un plat à four et recouvrir de gruyère.

Laisser gratiner.

Pour donner un peu de croquant, vous pouvez ajouter quelques noisettes concassées !

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 50MN