

Gratin de navets nouveaux



25' Temps de préparation

30' Temps de cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 1 botte de navets (avec les fanes)
- 1 ou 2 pommes de terre
- 40g de beurre ou d'huile d'olive
- 40g de farine de blé
- 30cl de lait (animal ou végétal)
- 90 g de sucre complet
- 80g de pain grillé mixé (ou chapelure)
- 40 g de fromage râpé (comté, emmental, parmesan, etc.) ou de levure maltée



Préchauffer le four à 180°C.

1 Eplucher les pommes de terre. Laver-les avec les navets et les fanes. Emincer les fanes et couper les navets et les pommes de terre en rondelles. Cuire à l'étouffée avec un tout petit peu d'eau pendant 15 mn environ. Egoutter et placer dans un plat à gratin.

2 Chauffer le beurre ou l'huile dans la casserole. Ajouter la farine d'un seul coup et bien remuer. Ajouter le lait petit à petit tout en remuant bien. La sauce doit être plutôt épaisse. Saler. Verser sur les navets.

3 Mélanger le pain ou la chapelure et le fromage râpé. Parsemer sur le gratin. Enfourner pour 15 mn à 180 °C et servir bien chaud.

