

Navets boule d'or farcis aux champignons


3-4 pour
personnes



20' Temps de préparation

15' Temps de cuisson

**Niveau
Facile**

Ingrédients

- 3 navets boule d'or
- 1 oignon
- 150g champignons de Paris
- 20 cl de crème fraîche (ou soja)
- huile
- sel, poivre, herbes (romarin, thym etc)
- variantes : ail, fromage



- 1** Eplucher les navets, les couper en deux et les cuire une dizaine de minutes dans de l'eau salé avec quelques herbes aromatiques. Egoutter et laisser refroidir.
- 2** Couper les oignons et les champignons finement. Faites revenir le tout à la poêle. (Variante : rajouter une à deux gousses d'ail)
- 3** Vider l'intérieur des navets à la cuillère (laisser 1 cm), tailler la chair des navets afin de les rajouter à la préparation oignon/champignons. Rajouter la crème au mélange, assaisonner à votre goût !
- 4** Vous pouvez ajouter du fromage râpé avant d'enfourner vos navets farcis à 180 degrés pendant 15 minutes..
- 5** C'est prêt ! Bonne dégustation .

