

23 janvier 2008

Gratin de navets au gruyère et au romarin



(pour 4/6)

*1 kg de navets
1 tasse de lait écrémé
2 cs de farine
¼ cc de sel
¼ cc de poivre
¼ cc de romarin séché
½ tasse de gruyère râpé*

Epluchez les navets et faites-les cuire dans l'eau bouillante salée, environ 15 minutes (ils doivent rester fermes).

Dans une petite casserole, mélangez au fouet ¼ tasse de lait avec la farine, le sel, le poivre et le romarin. Ajoutez petit à petit le restant du lait pour éviter les grumeaux. Faites cuire à feu doux/moyen pendant environ 5 minutes ou jusqu'à épaississement, en mélangeant régulièrement. Hors du feu, ajoutez le fromage et mélangez bien.

Egouttez les navets puis coupez-les en tranches. Répartissez les tranches dans un plat à gratin. Versez la sauce en mélangeant un peu pour bien la répartir entre les couches.

Faites cuire à 220 °C pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que les navets soient bien cuits et le dessus gratiné.