

Gratin de navets épicés au pulled pork

Pour 4 personnes :

800 g à 1 kg de navets violets

500 g de pulled pork (ou viande hachée)

10 cl de crème liquide

2 jaunes d'œuf

Fromage râpé

1 cube de bouillon de bœuf + Piment et paprika fumé



- Réchauffer brièvement le pulled pork (ou faire cuire, rapidement la viande hachée, dans un peu de matière grasse et assaisonner au goût!). Déposer la viande dans le fond d'un plat à gratin.
- Éplucher les navets et les couper en tranches fines.
- Faire chauffer une casserole d'eau et 1 cube de bouillon de bœuf. Ajouter 1 CC d'épices au choix (ici, du piment doux fumé). Une fois que ça frémit, plonger les tranches de navets dans l'eau et faire cuire à feu moyen, pendant 10 minutes.
- Égoutter soigneusement.
- Dans un bol, mélanger la crème avec les jaunes d'œuf et assaisonner au goût (ici, sel, poivre et 1 CC de paprika fumé).
- Déposer les tranches de navets sur la viande, dans le plat à gratin et verser la crème, dessus. Parsemer de fromage râpé.
- Enfourner pour 20 min, à 180°C (four préchauffé) et éventuellement 5 min, à 200°C, pour un effet plus gratiné.

BZH
Sandrine