



## Gratin de navets



*Le navet boule d'or est une variété de navet à la chair dorée et au goût finement sucré. Testé en gratin, avec une bonne couche de parmesan, c'est un délice !*

### Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 4 à 5 navets boule d'or
- 50 g de parmesan
- 30 g de chapelure fine
- 1 cube de bouillon de volaille
- poivre

### Préparation :

Porter à ébullition 1 L d'eau avec le cube de bouillon de volaille dans une casserole. Peler les navets, les plonger entiers dans l'eau et laisser cuire une quinzaine de minutes.

Lorsque les navets sont presque cuits à coeur, les égoutter et les laisser refroidir quelques instants.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Couper les navets en tranches fines. Les disposer dans un plat à gratin, poivrer et saupoudrer de chapelure et de parmesan. Arroser de quelques cuillères du jus de cuisson pour éviter que les légumes n'attachent au fond du plat.

Enfourner et laisser gratiner une dizaine de minutes. Servir bien chaud.

Le 27 Mars 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/03/27/index.html>