

Gratin de navets primeurs au parmesan

Des petits navets fondants relevés par un bon fromage gratiné...

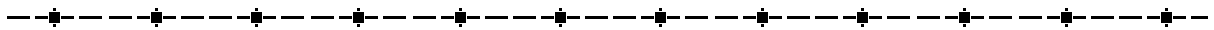
INGREDIENTS

Pour 2 personne(s)

Une botte de navets primeurs 50 g de parmesan un peu de beurre

PREPARATION

- 1 Faire cuire les navets à l'eau une quinzaine de minutes.
- 2 Les couper en rondelles et les disposer dans un plat allant au four en alternant du parmesan entre chaque couche.
- 3 Finir par une couche de parmesan et quelques copeaux de beurre.
- 4 Faire gratiner au four et déguster



Potage Aux Fanes De Navets

Ingrédients:

fanes de 2 bottes, de Navets

50 g de beurre, sel, poivre, muscade, 1 cuillère à soupe de maïzena, 2 cuillères a soupe de crème fraîche, 2 jaunes d'oeufs

Recette

1 On nettoie les fanes, et on les égoutte.

2 On les fait revenir dans du beurre à la casserole.

On assaisonne et on ajoute de la muscade.

3 On ajoute ensuite 1,5l d'eau, on délaye la maïzena que l'on ajoute aussi, et on fait bouillir, puis cuire une heure à petit feu.

4 On mixe le tout, et on assaisonne.

5 On bat les jaunes d'oeufs avec la crème, on les ajoute dans le potage.

