



20



45



6



MOYEN

Navets farcis



Ingrédients

- 24 navets
- 200 g de champignons de Paris
- 100 g de poitrine de veau hachée
- 100 g de chair à saucisse
- 1 gros oignon
- 2 échalotes
- 2 c à soupe de persil haché
- 2 c à soupe de crème fraîche
- 1 jaune d'oeuf
- 60 g de beurre sel poivre

Préparation

- Préchauffez votre four sur thermostat 6 (180°C).
- Epluchez les navets. Coupez un chapeau sur chaque navet et creusez l'intérieur.
- Plongez les navets 5 mn dans l'eau bouillante salée. Egouttez-les.

Préparez la farce

- Mélangez les viandes hachées avec l'oignon finement émincé et la moitié du persil. Assaisonnez. Ajoutez 1 cuillère à soupe de crème et le jaune d'oeuf.
- Répartissez la farce dans la moitié des navets.
- Nettoyez et essuyez les champignons. Hachez-les finement avec les échalotes épluchées.

- Mettez une noix de beurre à fondre dans une poêle. Laissez mijoter les échalotes et les champignons pendant 5 minutes en mélangeant. Salez et poivrez.
- Incorporez le reste de crème fraîche et de persil haché dans les champignons.
- Répartissez la farce dans les navets restants.
- Badigeonnez un plat à gratin de beurre. Disposez-y les navets farcis. Versez un verre d'eau au fond du plat. Répartissez le beurre restant sur les navets.
- Enfourez 45 minutes en arrosant souvent.
- Servez tel quel ou avec une viande blanche.