



"GRATIN" DE NAVETS NOUVEAUX AUX RAISINS SECS



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 15 mn (7 + 8)

Pour 2 personnes:

2 bottes de navets nouveaux

50 g de raisins secs ou plus original de poires séchées

20 cl de crème fleurette (légère si vous voulez)

Sel et poivre du moulin

Préchauffer le four à 180°.

Eplucher les navets et les tailler en tranches assez fines. Les cuire à l'anglaise dans l'eau salée en veillant à ce que les tranches ne se défassent pas.

Les égoutter soigneusement après avoir stoppé la cuisson dans l'eau glacée.

Poser des couches de navet régulières séparées par un peu de crème salée et poivrée ainsi que quelques raisins secs.

Terminer par un peu de crème et enfourner pour 7 à 8 minutes.

Si les fanes sont très fraîches, après les avoir lavées, les hacher et les incorporer à la crème avant de glisser le plat au four.