



Gratin de navets primeurs et parmesan

Temps de cuisson : 40 minutes.

Ingédients :

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

Etape 1 :

Faire cuire les navets à l'eau une quinzaine de minutes.

Etape 2 :

Les couper en rondelles et les disposer dans un plat allant au four en alternant du parmesan entre chaque couche.

Etape 3 :

Finir par une couche de parmesan et quelques copeaux de beurre.

Etape 4 :

Faire gratiner au four et déguster.