



## 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.