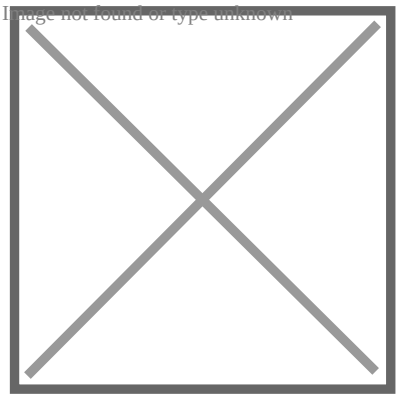


Gratin de navets primeurs et parmesan

Temps de cuisson : 40 minutes.

Ingrédients : 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.