

Navets farcis

4 ou 8 navets selon leur grosseur

3 pommes de terre

1 bouquet de persil

10 cl de crème fraîche

100 g de parmesan râpé

Sel et poivre

Pelez les navets et les pommes de terre, puis faites-les cuire à la vapeur pendant 20 min.

Evidez les navets en prenant soin de laisser 5 mm de chair sur le pourtour.

Préparez une purée avec la chair des navets, les pommes de terre, la crème fraîche et le persil haché.

Assaisonnez du sel et poivre.

Remplissez les navets avec la purée, puis saupoudrez de parmesan. Cuisez dans un four chaud à 180°C pendant 20 min puis dégustez.