

Navets farcis aux champignons et fromage frais

Ingrédients :

- * 8 navets de taille moyenne
- * 300 g de champignons de Paris
- * 1 échalote
- * 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- * 100 g de fromage frais
- * quelques branches de persil
- * 1 filet d'huile de sésame
- * Sel, poivre



Photo : © UE/Interfel/Amélie Roche

Durée : 30 à 40 minutes de préparation + 30 à 50 minutes de cuisson

Etape 1 : Eplucher les navets. Les couper légèrement à la base pour créer une assise. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée et cuire entre 15 et 30 min selon la grosseur des navets. Piquer les navets à l'aide d'un couteau pour vérifier la cuisson.

Etape 2 : Couper un « chapeau » sur les navets puis les évider. Hacher et réserver la « chair ».

Etape 3 : Eplucher et émincer finement l'échalote. Rincer, essuyer et tailler les champignons en petits dés. Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Etape 4 : Dans une grande poêle, faire dorer l'échalote émincée dans l'huile avec les champignons et la chair des navets à feu moyen.

Etape 5 : Rincer et essuyer les herbes aromatiques. Les ciseler.

Etape 6 : Dans un saladier, mélanger le fromage frais et la farce « navets-champignons ». Ajouter les herbes fraîches ciselées. Saler, poivrer puis garnir les navets de cette farce.

Etape 7 : Disposer les navets farcis dans un plat à four. Les enfourner pendant 15 à 20 minutes selon leur grosseur. Arroser d'un filet d'huile de sésame et parsemer d'herbes ciselées juste avant de servir.