

PLAT

NAVETS A LA COQUE

Pour **4 personnes**

Préparation **10 min**

Cuisson **20 à 35 min**



Ingrédients

- 4 gros navets ronds
- 4 œufs
- 50g de lardons fumés
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- 4 tranches de pain
- Crème fraîche
- Fromage râpé
- sel, poivre, herbes aromatiques

Préparation

1. Préchauffer le four thermostat 8, 220°C
2. Eplucher les navets et les cuire à la vapeur 20 min ou à la cocotte-minute 10 min
3. Couper le chapeau et creuser avec une cuillère. Ecraser ce que vous avez creuser
4. Faire dorer les lardons et mélanger avec la purée de navet. Mettre ce mélange sur les tranches de pain grillé
5. Dans un plat à four, disposer les tartines, y poser les navets
6. Casser un œuf dans chaque navet, ajouter une cuillère à café de crème, assaisonner
7. Parsemer de fromage râpé et d'herbes
8. Enfournier 8 à 10 minutes

Variez les goûts et les plaisirs

Cuisiner de la même manière des colraves, les courgettes rondes. En version familiale, utiliser un potiron/potimarron ou un pâtisson comme une marmite

Ajouter à la poêlée de lardons des champignons, des oignons... Remplacer les lardons par des dés de poulet ou des gésiers confits

Les jaunes d'œuf peuvent être ajoutés à la sortie du four pour plus de coulant

Servir avec une belle salade douce ou corsée