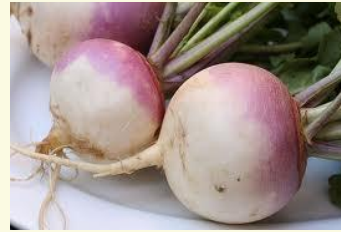




LES JARDINS DU GIESSEN



NAVET



GRATIN DE NAVET

Préparation : 20 min

Cuisson : 1 heure

Ingrédients :

- 1 kg de petits navets de forme bien régulière
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de lait
- 50 g de gruyère râpé
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- Sel, poivre.

Pelez 1 kg de petits navets. S'ils sont un peu gros, coupez-les en deux. Faites-les cuire 5 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Egouttez-les.

Faites chauffer une autre casserole d'eau.

Mettez 30 g de beurre dans une cocotte, laissez-le fondre mais non dorer. Déposez-y les navets, tournez-les avec une cuillère en bois pour qu'ils soient bien imprégnés de beurre. Couvrez-les alors à ras avec l'eau bouillante.

Ajoutez 1 gousse d'ail entière et 1 cuillère à soupe de concentré de tomates. Salez, poivrez, remuez légèrement et laissez cuire doucement à couvert pendant 45 minutes.

Allumez le four thermostat 8 (environ 220°).

Lorsque les navets sont cuits, égouttez-les. Mettez-les dans un plat à gratin avec 20 cl de crème fraîche épaisse allongée d'une cuillère à soupe de lait. Salez et poivrez légèrement.

Parsemez le dessus du plat avec 50 g de gruyère râpé et les 20 g de beurre restant coupé en petits morceaux.

Passez 10 minutes à four chaud. Servez aussitôt.

Variante :

Autrefois, on aurait préparé cette recette avec une sauce Béchamel. Les goûts ont changé, et cette sauce est souvent bannie des recettes d'aujourd'hui car jugée moins légère.

Cela ne vous empêche pas d'essayer les deux façons de faire !

On utilise généralement du gruyère râpé pour la préparation des gratins, mais bien d'autres fromages conviennent aussi, comme le parmesan, le cantal ou les différents fromages de Hollande.

Tour de main :

La cuisson préliminaire à l'eau est indispensable pour éliminer l'âcreté des navets.

La douceur de la crème fraîche y contribue aussi.



LES JARDINS DU GIESSEN



NAVET

NAVETS AU JUS

Pour accompagner un rôti.

Ingrédients :

- 2 bottes de navets,
- 50 g de beurre,
- 1 c à café de sucre,
- sel, poivre,
- 2 c à soupe rases de farine,
- 2 dl de bouillon (eau et cube),
- 4 c à soupe de jus de viande,
- un bouquet garni.
- Persil haché à volonté.

Pelez les navets, faites-les cuire 5 mn à l'eau bouillante salée.

Egouttez-les. Faites-les revenir dans le beurre chaud, saupoudrez-les de sucre. Quand ils ont pris une belle couleur, salez, poivrez, saupoudrez de farine, mouillez de bouillon et de jus de viande, ajoutez le bouquet garni. Laissez mijoter 15 mn environ, vérifiez leur cuisson avant de les retirer du feu. Saupoudrez à volonté de persil haché.

NAVETS CONFITS

Recette transmise par Madame LAPS

Ingrédients :

Pour un kg de navets,
il faut environ 60 g de beurre,
une cuillère à soupe de sucre,
sel et poivre et 2cs d'eau .

Éplucher et couper les navets, faire fondre le beurre et mettre les navets en les enveloppant de beurre fondu, y ajouter le sucre, saler et poivrer, additionner d'eau et couvrir en remuant la cocotte régulièrement sans ouvrir. Cuisson entre 15 minutes et une demi-heure suivant la taille de coupe des navets.

NAVETS RÂPÉS AU CUMIN

Pour: 4 personnes

Ingrédients :

- 500 g de petits navets
- 1 c à s de graines de cumin
- 1 citron
- 20 cl de vinaigre d'alcool
- 4 c à s d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pelez et râpez les navets.

Faites chauffer le vinaigre dans une casserole. Dès que celui-ci frémit, versez-le sur les navets râpés, remuez et laissez refroidir.

Egouttez les navets, arrosez-les de jus du citron et d'huile d'olive, salez, poivrez. Ajoutez le cumin, mélangez et couvrez.

Mettez au frais 1 h.

NAVETS AU CAMEL.

Pour 5 à 6 personnes.

Ingrédients :

- 3 à 4 navets (assez gros)
- 7 pommes de terre
- ½ tasse de sucre
- Eau chaude.

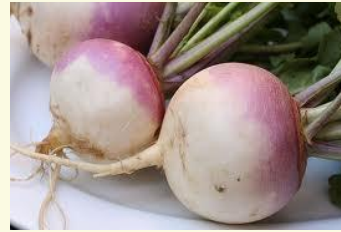
Éplucher les navets et les pommes de terre. Les couper en fines rondelles et les laver.

Dans une casserole, verser le sucre et laisser caraméliser à feu doux. Verser progressivement l'eau très chaude pour obtenir un beau caramel très liquide. Rajouter tous les légumes.

Laisser mijoter jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Assaisonner et déguster !



LES JARDINS DU GIESSEN



NAVET

BRICKS AUX NAVETS, ROQUEFORT ET LARD FUMÉ

- Ingrédients :
- 5 feuilles de bricks
 - 5 navets
 - 3 pommes de terres
 - 4 tranches de lard fumées
 - 75 g de roquefort
 - sel et poivre

Faire cuire les navets et les pommes de terres à la vapeur ou à l'eau 20 min (jusqu'à ce qu'ils s'écrasent facilement).

Faire griller les tranches de lard dans une poêle bien chaude.

Mixer les légumes en purée avec le roquefort (ajuster à son goût), saler et poivrer.

Dans une assiette, couper les feuilles de bricks en deux, les plier en deux. Mettre une cuillère à soupe de farce à droite ajouter un morceau de lard (1/4 de tranche).

Refermer la bande de brick sur elle-même plusieurs fois afin d'obtenir un triangle.

Fermer avec un peu d'eau ou du jaune d'œuf.

Renouveler l'opération jusqu'à épuisement des tranches de lard et de la farce.

Faire revenir ces triangles à la poêle dans un peu d'huile ou du beurre (selon le goût) environ 3 minutes par face (jusqu'à ce que les bricks soient bien dorés).

Servir chaud avec un peu de salade verte.

NAVETS ET POIREAUX À L'ORIENTALE

- Ingrédients:
- 2 navets
 - 4 poireaux
 - 2 oignons jaunes
 - 2 gousses d'ail
 - épices (cumin en poudre, *raz-el-hanout*)
 - 2 cuillères de crème fraîche
 - de la moutarde et 1 cube de bouillon

Découper les poireaux (sans le vert), les navets et les oignons en rondelles d'un demi-centimètre. Faire cuire à la vapeur 10 mn.

Puis faire revenir à feu vif ces légumes dans un faitout pendant 5 mn dans une noisette de beurre.

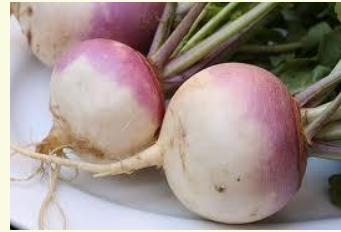
Ajouter abondamment du *raz-el-hanout* et du cumin (2 cuillères à soupe de chaque - vous pouvez remplacer le *raz-el-hanout* par du safran, cannelle et curry). Saler et poivrer.

Ajouter une cuillère à soupe de moutarde et les gousses d'ail écrasées. Ajoutez un verre à moutarde (15 cl) d'eau chaude dans lequel vous avez fait dissoudre un cube de bouillon de poule. Faire cuire à feu doux à l'étouffée durant 20 mn (30 mn si vous n'avez pas précuit à la vapeur). Si vous le désirez, 5 mn avant la fin de cuisson, ajouter la crème fraîche

Accompagne très bien des cuisses de poulet grillées au four ou des côtes d'agneau.



LES JARDINS DU GIessen



NAVET

GRATIN DE POMMES DE TERRE/NAVETS AUX FRUITS SECS

Ingrédients :

- Des pommes de terre
- Des navets
- Des fruits secs (noix, noisettes, dattes, Abricots en petits morceaux)
- sel, poivre, muscade
- du bouillon de légumes
- De la crème fraîche, un peu de beurre.

Faites cuire les pommes de terre, faites revenir au beurre les navets coupés en bâtonnets.

Dans un plat allant au four, alterner les pommes de terre, les navets et parsemer de fruits secs. Ajouter sel, poivre, muscade.

Arroser à mi hauteur de bouillon de légumes et ajouter la crème fraîche.

Cuire 30 mn à 180°, en recouvrant avec une feuille d'aluminium.

CRÈME DE NAVETS

Ingrédients :

- 1 l de bouillon (poule ou légumes)
- 60 g de beurre
- 350 g de navets
- 1 c. à c. de farine
- ½ morceau de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à s. de crème, sel et poivre

Éplucher les navets et les couper en très petits dés. Faire fondre 30 grammes de beurre dans une casserole, ajouter les navets, laisser étuver (cuire en couvrant) à feu doux. Saler, poivrer puis ajouter le sucre et mouiller avec une louche de bouillon.

Préparer un roux blanc (faire fondre 30 g de beurre dans une casserole puis ajouter la farine et mélanger à la cuillère de bois. Laisser cuire 3 mn en remuant soigneusement. Mouiller avec le reste de bouillon, battre au fouet puis laisser cuire 10 mn à feu doux).

Lorsque les navets sont bien fondants, les passer au moulin à légumes. Ajouter cette purée de navets à la préparation précédente et continuer la cuisson pendant 5 à 6 mn.

Délayer le jaune d'œuf et la crème, les ajouter au potage pour le lier au moment de servir.

Variante : on peut remplacer le bouillon par du lait chaud et ajouter une pointe de muscade râpée. Le crème de navets peut se servir avec des tranches de pain grillées et des biscottes craquantes.



LES JARDINS DU GIESSEN



NAVET

NAVETS BRAISÉS AU VIN CUIT

Ingrédients :

- 1 kg de navets
- 100 g de lard de poitrine fumée
- 50 g de beurre
- 1/4 de L de bouillon
- 2 c à s de vin cuit (Porto, Vermouth...)
- 1 bouquet garni
- 1 pincée de sucre en poudre
- Sel, poivre

Épluchez les navets, lavez-les et coupez-les en morceaux.

Détaillez le lard de poitrine fumée en très fins bâtonnets.

Dans une sauteuse, faites fondre 50 g de beurre avec une pincée de sucre en poudre.

Ajoutez le lard fumé, puis les navets et laissez dorer le tout à petit feu.

Lorsque le mélange a pris couleur, versez dans la sauteuse 1/4 de litre de bouillon. Ajoutez le bouquet garni. Salez, poivrez.

Laissez mijoter les navets jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres et que le jus de cuisson soit réduit à quelques cuillères (30 min environ).

A ce moment-là, ajoutez 2 cuillères à soupe de vin cuit et continuez la cuisson à feu très doux pendant 10 minutes.

Enlevez le bouquet garni, rectifiez l'assaisonnement.

Servez bien chaud avec une viande.

Ces navets accompagnent particulièrement bien un gigot ou des côtelettes d'agneau.

Pour rehausser le goût des navets, vous pouvez ajouter, hors du feu, une cuillère à soupe de câpres bien égouttées.

Tous les vins cuits conviennent pour préparer ce plat : secs comme le Xérès ou certains Vermouths, doux comme le Porto, le vin de Malaga.

POTAGE AUX FANES DE NAVETS

Ingrédients pour 4 personnes:

- fanes de 2 bottes de navets,
- 50 g de beurre,
- sel, poivre, muscade,
- 1 cuillère à soupe de maïzena,
- 2 carottes,
- 1 pomme de terre,
- 1 oignon,
- 1 bouillon cube.

Laver les fanes de 2 bottes de navets nouveaux puis les égoutter. Dans une casserole, faire fondre le beurre puis y faire revenir les fanes et les légumes.

Ajouter du sel, du poivre et un peu de muscade râpée.

Verser ensuite un litre et demi d'eau dont on réservera quelques cuillères pour délayer la maïzena; verser cette dernière puis porter doucement à ébullition; laisser cuire à petit feu pendant une heure.

Retirer du feu.

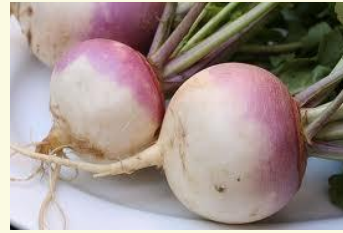
Passer au mixeur.

Rectifier l'assaisonnement.

Servir accompagné éventuellement de croûtons.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



NAVET



Recette



Recette