



NAVETS FARCIS AU VERT ET A LA RICOTTA ET AU ROQUEFORT



Facile

Préparation: 20 mn

Cuisson: 30 mn (15 + 15)

Pour 6 personnes:

2 bottes de navets avec leurs feuilles

3 càs de ciboulette hachée

125 g de ricotta

100 g de roquefort

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Débarrasser les navets de leurs feuilles sans garder les queues.

Faire bouillir de l'eau et jeter les feuilles 1 mn dans l'eau bouillante. Les égoutter sur un linge avant de les hacher finement. Réserver.

Dans une casserole d'eau bouillante, blanchir les navets 2 minutes. Jeter l'eau puis les remettre à cuire pendant une quinzaine de minutes dans de l'eau bouillante salée. Ils doivent être tendres. Les égoutter et les laisser refroidir.

Pendant que les navets cuisent, écraser à la fourchette la ricotta et le roquefort. Ajouter les feuilles de navets blanchies et ciselées ainsi que la ciboulette. Bien mélanger et ajuster l'assaisonnement en poivre et sel. Le roquefort étant très salé, attention au sel.

Les navets étant refroidis, couper leurs chapeaux aux 4/5 de leur hauteur. Les creuser avec une cuillère à pamplemousse, écraser la pulpe récupérée et l'incorporer à l'appareil ricotta-roquefort.

Vérifier à nouveau l'assaisonnement.

Tailler un peu la base des navets pour qu'ils puissent tenir debout dans un plat comme des tomates farcies. Les remplir en tassant avec la "farce", poser les chapeaux dessus et les enfourner environ 15 minutes à 180°.

Parsemer d'un peu de ciboulette au moment de servir.