 **Gratin de navets**

 **Pour 4 Croquants Gourmands**

.**- 800 g de navets  
- 15 g de Maizena  
- 50 g de lait  
- 1 œuf  
- 200 g de crème liquide  
- 65 g de comté râpé  
- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade**

**1 plat à gratin  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante).**

Éplucher et laver les navets. Les couper en petits dés.  
Les faire cuire dans de l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes.  
Égoutter soigneusement.  
Mélanger dans un petit saladier la Maïzena et le lait.  
Incorporer l'œuf puis la crème et bien mélanger.  
Saler & poivrer et râper un peu de muscade.  
Verser les navets dans le plat à gratin.  
Couvrir de crème, saupoudrer de fromage râpé.  
Enfourner pour environ 40 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.  
Servir chaud.