 **Navets à la poulette**

 **Pour 2 à 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 navets d'égale grosseur  
- 255 g de chair à saucisse  
- 1 oignon  
- 1 œuf  
- 40 g de comté râpé  
+ un peu pour gratiner  
- 1 càs de farine  
- 250 ml d'eau  
- ½ tablette de bouillon de bœuf  
- 50 ml de crème liquide  
- 4 càs d'herbes hachées (persil, thym, ciboulette)  
- huile d'olive  
- sel & poivre du moulin**

**1 plat allant au four  
Préchauffage du four à 160° C (chaleur tournante)**

Peler soigneusement les navets **♦**   
Les creuser en veillant à ne pas les percer et conserver la partie que vous retirez.   
Les faire cuire environ une quinzaine de minutes dans de l'eau bouillante salée **♦♦**  
Égoutter les navets et les réserver.   
Éplucher et hacher l'oignon. Le [**faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans un filet d'huile chaude.  
Hacher la chair retirée des navets et l'ajouter aux oignons. Laisser revenir 5 minutes.  
Ajouter la chair à saucisse et laisser revenir pendant encore 5 minutes en écrasant la viande à la cuillère. Verser dans un saladier et laisser tiédir.  
Ajouter l'œuf,  le comté, et 2 cuillerées d'herbes.  
Assaisonner en sel & poivre. Remplir les navets de cette farce.  
Étaler le reste de farce dans le plat et déposer les navets dessus.  
Délayer la farine dans 1 cuillerée d'huile.  
Mouiller avec l'eau en remuant sans arrêt, ajouter le bouillon de bœuf et laisser mijoter pendant 5 minutes.  
Ajouter  la crème bien mélanger.  
Incorporer enfin 2 cuillerées d'herbes.  
Napper les navets avec cette sauce puis les saupoudrer de fromage râpé.  
Faire cuire au four 30 minutes**♦♦**  
Servir chaud.