 **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.