

**Navets violets farcis aux épinards**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/03/navets-violets-farcis-aux-epinards-p1290247-r-scaled.jpg)** **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4** [**navets**](https://recettes.de/navets) **ronds de taille à peu près identique**  
**- 1 oignon**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 500 g de feuilles d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards) **(surgelées pour moi)**  
**- 65 g de crème fraîche**  
**- 25 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**- 400 g de** [**sauce tomate**](https://recettes.de/sauce-tomate)  
**- 75 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- noix de muscade**

**1 plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

J'ai commencé par préparer le [**coulis de tomate**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/).  
Éplucher les navets et les faire cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient mi-cuits. (20 minutes environ).  
Égoutter les navets et les laisser refroidir.  
Pendant ce temps, éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail.  
Faire blondir l'oignon dans une cuillerée d'huile.  
Ajouter les feuilles d'épinards et l'ail.  
Remuer sur feu vif jusqu'à ce que les épinards soient tombés et qu'il n'y ait plus d'eau de végétation. Incorporer la crème et le parmesan.  
Saler, poivrer et râper une grosse pincée de muscade.  
Remuer et laisser cuire jusqu'à ce que la préparation épaississe.  
Couper les navets en deux.  
Creuser chaque moitié et garnir d'une grosse cuillerée d'épinards.  
Hacher finement les morceaux de navets retirés.  
Les mélanger aux épinards restants.  
Étaler le mélange dans le fond du plat à gratin et y déposer les navets farcis.  
Couvrir avec le coulis de tomate. Éparpiller le comté râpé.  
Enfourner pour 40 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres et le dessus bien doré.  
Servir chaud.