

# GRATIN DE NAVET CHÈVRE LARDONS

PRISCA MORJON



**Préparation**

10 min

**Cuisson**

40 min

**Personnes**

6

## Ingrédients

3 navets moyens  
1 échalote  
2 gousses d'ail  
2 piments végétariens  
120 g de lardons  
1 bûche de fromage de chèvre  
(environ 90 g)  
10g de beurre  
20 cl de crème fraîche  
10cl de lait  
1 cuillère à soupe de farine  
1 pincée de muscade râpée  
1 branche de thym  
Sel et poivre

## Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.  
Éplucher les navets et les couper en fines rondelles.  
Dans une poêle chaude disposer le beurre et faire suer l'échalote, le thym, le piment haché et l'ail écrasé.  
Ajouter les navets et faire revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.  
Disposer dans les moules à gratin individuels, beurrés.  
Réserver.  
Dans la même poêle faire revenir les lardons durant 3 minutes.  
Les égoutter puis les ajouter aux navets.  
Disposer une tranche de chèvre sur l'ensemble.  
Réaliser la béchamel avec le lait, la crème et la muscade.  
Laisser épaissir à feu doux puis verser sur le reste de la préparation.  
Enfourner pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée.

Environ **3,50€**   
PAR PERSONNE