



## PETITS NAVETS A LA CREME DE ROQUEFORT



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: environ 10 mn (selon la taille des navets)**

**Pour 4 personnes:**

2 bottes de navets nouveaux (petits si possible)

40 g de roquefort

60 g de crème fraîche

Sel

Laver, éplucher les navets en leur laissant un petit plumet et gardant les feuilles pour un potage, une tarte ou un flan. Les blanchir 1 mn à l'eau bouillante. Changer l'eau et le faire cuire environ 10 mn à l'eau bouillante salée. Les sortir de l'eau et les poser une minute sur un papier absorbant.

Pendant ce temps, préparer la sauce en chauffant la crème dans une casserole ou au micro-ondes avec le roquefort en mélangeant pour que le fromage soit entièrement fondu.

Servir les navets en les nappant avec la sauce, soit en faisant un trait avec.