

CREME DE NAVETS AU PARMESAN

Facile	Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes	Cuisson : 20 minutes
	1 grande casserole, 1 mixeur

Ingrédients :

400 gr de navets
1 oignon
50 cl de lait
25 cl de bouillon de volaille
100 gr de Parmesan
5 cl d'huile d'olive
Sel, poivre
Quelques noix (facultatives)

Préparation :

- 1 - Eplucher, émincer l'oignon et les navets
- 2 - Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu vif
- 3 - Ajouter l'oignon et les navets, laisser fondre sans colorer pendant 2 minutes en remuant et ajouter un peu de muscade
- 4 - Ajouter le bouillon de volaille et laisser cuire à feu doux pendant 15 minutes
- 5 - Mixer-le tout avec un mixeur de manière à tout réduire en une crème fine
- 6 - Ajouter le lait à feu doux
- 7 - Ajouter le Parmesan râpé petit à petit et mélanger jusqu'à ce que le Parmesan soit fondu.
- 8 - Rectifier l'assaisonnement en salant et poivrant; servir chaud avec un peu de noix concassées