

## Fondant de navets

Pour 10 pers.

- ▶ 1,4 kg de navets
- ▶ 50 g de beurre
- ▶ 200 g de farine
- ▶ 2 oeufs
- ▶ 400 cc de lait
- ▶ 200 cc de crème
- ▶ 5 cl huile
- ▶ sel, muscade,

Pour 2-3 pers

- 500-700 g de navets
- un peu de graisse végétale
- 70 g de farine
- 1 œuf ?
- ½ yaourt soja
  
- cumin broyé avec sel
- muscade

Eplucher et râper les navets. Les mettre à suer dans la graisse pendant 20 min ( ?).

Dans bassine, mettre la farine, casser les œufs, verser l'huile, le sel, les épices. Mélanger avec un fouet pour avoir une pâte bien lisse.

Ajouter la crème fraîche/yaourt.

Mélanger la pâte aux navets, bien remuer.

Graisser un plat à tarte, verser l'appareil sur 1,5 cm d'épaisseur.

Cuire au four à 180°C pendant 25-30 min.

*D'après « la Cuisine végétarienne en collectivités et restaurants d'entreprise » de R. Augier et J. Montagard*