

Navets boule d'or farcis By Cath

 Cooking By Cath

Les navets Boule d'Or tiennent leur nom de leur couleur jaune or. Servis farcis, telles de petites marmites réhaussées de leur couvercle, ils peuvent être servis en entrée comme en plat principal en toute occasion.

En plat principal, compter 2 navets par personne. Les accompagner d'un écrasé de pommes de terre s'il s'agit de gros mangeurs.

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Préparation
20 min



Cuisson
45 min



Durée totale
1 h 5 min

 **Catégorie :** ENTREE CHAUDE - PLAT PRINCIPAL

 **Cuisine :** Cuisine légère  **Nombre :** 6

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [ULTRABLADE](#)
- Plat à four

INGREDIENTS

- 12 navets boule d'or (diamètre 5 à 6 cm)
- 200 g hachis (mélange porc et veau)
- 1 échalote (grosse)
- 1 [gousse d'ail](#)
- 1 branche [persil](#)
- Curcuma
- [Huile olive](#)
- Sel, poivre
- 1 litre eau

PREPARATION

Étape 1

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Laver et brosser soigneusement les navets.
3. Couper légèrement le dessous afin qu'ils tiennent droits.
4. Couper un chapeau sur le haut de chaque navet.
5. Creuser légèrement l'intérieur des navets* à l'aide d'un couteau pointu et d'une cuillère à café et éplucher* le pourtour
6. Arroser le fond des navets d'un filet d'huile d'olive et d'une pincée de curcuma.
7. Éplucher l'échalote et la couper grossièrement.
8. Éplucher la gousse d'ail et ôter son éventuel germe.

Étape 2

1. Installer l'Ultrablade dans la cuve du robot.
2. Ajouter l'échalote, l'ail et le persil.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot 15 secondes - vitesse 12

Étape 3

1. Ajouter le hachis porc et veau dans la cuve.
2. Saler et poivrer.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot pendant 30 secondes - vitesse 10

