

**Société Conrié**  
**28 Av. de l'argent double**  
**11160 Citou**  
**Tel /Fax 04.68.78.00.55**  
**06.84.62.82.53**

**Gratin aux navets de Citou et pommes de terre.**

**-1 kg de navets noirs**  
**-500g de pomme de terre**  
**-250g crème épaisse**  
**-fromage râpé, jus de viande**  
**-noix de muscade, sel, poivre**

**Eplucher navets et pomme de terre,**  
**Emincer en tranches fines.**  
**Dans un plat à gratin étaler une couche de**  
**navets, continué en alternant, verser la**  
**crème fraiche, assaisonner.**  
**Finir en saupoudrant au fromage râpé.**  
**Mettre au four 1h à 1h30 à 180 °c**

**Bon Appétit**