

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

**Navets de Citou aux légumes et au jambon de montagne.**

- 4 gros navets
- 2 tranches de jambon.
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 cuillère a soupe de parmesan
- Un peu de jus de viande
- ½ poivron vert
- 1 cuillère a soupe d'olive
- 1 oignon doux de Citou
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre

**Eplucher les navets, les couper en tronçons, les creuser pour pouvoir y mettre la farce. Émincer les légumes, les faire suer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.**

**Les déglacer avec le jus de viande. Hors feu, ajouter le jambon coupé en petits morceaux, assaisonner. Remplir les navets avec la farce. Saupoudre de parmesan.**

**Mettre au four 40 à 45 mn .**