**Navets au gratin**

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 45 min

* **Ingrédients**

* 600 g de navet
* 60 g de beurre
* 30 g de Leerdammer
* 50 g de farine
* 50 g de beurre
* 1/2 l de lait
* 2 jaunes d'oeuf
* 2 cuillères à soupe de crème fraîche semi-épaisse
* 70 g de Leerdammer
* Sel

Poivre

**Préparation**

Eplucher les [navets](https://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_preparer-des-navets.aspx). Les couper en rondelles et les plonger pendant 4 minutes dans de l'eau bouillante salée. Les égoutter et les rafraîchir.

Mettre 40 g de [beurre](https://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) à fondre dans une cocotte, ajouter les navets, saler et faire étuver (avec couvercle) pendant 20 minutes à feu doux.

Beurrer largement un plat à gratin.

Préchauffer le four à 240°C (thermostat 8).

Pendant ce temps, préparer la sauce Mornay (se prépare telle une sauce [béchamel](https://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_bechamel_r_84.aspx), mais à laquelle on ajoute des jaunes d'oeuf). Dans une casserole sur feu doux, faire fondre le beurre. Ajouter la farine. A l'aide d'une spatule en bois, mélanger afin d'avoir un mélange bien homogène. Continuer à mélanger jusqu'à ce que ça s'épaississe légèrement. Ajouter le lait froid. Saler et poivrer. Continuer à mélanger sur feu doux jusqu'à épaississement de la sauce.

Dans une jatte, mélanger les jaunes d'oeuf avec la crème fraîche Hors du feu, ajouter ce mélange à la sauce en fouettant vivement.

Remettre sur feu doux et ajouter, en lamelles, 70 g de Leerdammer. Mélanger jusqu'à ce que ce [fromage](https://www.marmiton.org/magazine/tout-un-fromage.aspx) soit bien fondu et intégré à la sauce.

Disposer les navets dans le plat à gratin. Egaliser le dessus. Couvrir de sauce Mornay. Saupoudrer de 30 g de Leerdammer coupé en fines lamelles.

Passer le plat au gril jusqu'à ce que le dessus soit bien doré