

Petites raves savoyardes farcies au vieux Beaufort

Préparation : 10 min

Cuisson : 12 min

Marché pour 4 personnes

12 petites raves,
50 gr de petit salé bien maigre
sel, poivre, cerfeuil,
beurre
2 oignons frais,
50gr de Beaufort
2 cuillères à soupe de crème.

La recette

Faites cuire les raves épluchées à l'eau bouillante salée, évidez-les, gardez le dessus pour en faire un couvercle. Hachez l'intérieur. Faites rissoler le petit salé coupé aussi finement que possible avec 1/2 verre d'eau et faites cuire à feu vif jusqu'à évaporation totale, ajoutez à la chair de navets. Faites fondre au beurre les oignons hachés, ajoutez-les au mélange avec le Beaufort râpé. salez, poivrez. Lier la crème et faites réduire à feu moyen. Ajoutez le cerfeuil haché, garnissez les raves, remettez les chapeaux. Faites cuire à feu doux pour réchauffer.

Le mot des Rocailles

S'accompagne d'un Chignin Bergeron légèrement frappé.