




## TARTINES DE NAVETS ROTIS AU MAGRET DE CANARD FUME

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Pain(s) de campagne	1 pain	2 pains
Navets nouveaux	1,5 bottes	3 bottes
Ricotta	125 g	250 g
Magrets de canard fumé	150 g	300 g
Vinaigre de cidre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Citron	½ pièce	1 pièce
Echalote	½ pièce	1 pièce
Graines de pavot	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Dans votre placard :		
Miel	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Huile d'olive (pour la vinaigrette)	30 ml	60 ml
Sel		
Poivre		



### Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn  Cuisson : 20 mn

#### 1. Les tartines

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Lavez et équeutez les 3/4 de vos navets (environ), coupez-les en 4. Etalez les quartiers sur une plaque allant au four. Salez, poivrez, arrosez d'huile d'olive et enfournez 15 à 20 minutes en mélangeant régulièrement.
- En attendant, préparez la vinaigrette. Epluchez et coupez l'échalote finement. Dans un bol, fouettez l'huile d'olive avec le vinaigre, le zeste et le jus de citron, les graines de pavot et le miel. Ajoutez l'échalote, salez, poivrez, goûtez pour rectifier l'assaisonnement au besoin.
- A l'aide d'une mandoline, d'un couteau bien aiguisé ou d'un épluche légumes, réalisez un carpaccio de navets avec les navets restants : coupez en fines lamelles les navets.

#### 2. Assemblage & dressage

- Coupez le pain en tranches épaisses. Faites-les chauffer légèrement dans le four 1 à 2 minutes. Tartinez généreusement les tranches de pain avec la ricotta. Disposez ensuite 3 tranches de magret fumé, quelques morceaux de navets rôtis et 1 à 2 lamelles de navets crus. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, d'une touche de sel et de poivre.
- Mélangez les navets restants (crus et cuits) avec la vinaigrette. Servez les tartines accompagnées de salade de navets en chaud-froid !

#### 3. Le mot du Chef

- Une idée originale de tartines à la fois fraîches, généreuses et légères. La ricotta est un fromage maigre, les navets sont excellents pour la santé et la touche de magret fumé nous livre une explosion de saveurs en bouche !
- Si vous n'aimez pas tellement le goût des navets crus (goûtez tout de même avant de prendre la décision, c'est excellent !), faites rôtir l'intégralité des navets.

