Gratin de Navets à la Sauce Béchamel de ma Grand-Mère

Pour 6/8 personnes :

- **1,5 kg de navets**
- **1 litre de sauce béchamel (la recette ici !)**
- **du gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les navets puis les couper en deux.
2. Faire cuire les navets à la vapeur pendant 30 minutes.
3. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
4. Couper les navets en gros morceaux puis les disposer dans un plat à gratin jusqu'à hauteur.
5. Saler et poivrer généreusement puis déverser la sauce béchamel sur l'ensemble de la préparation.
6. Disperser à la surface du gruyère râpé.
7. Enfourner pour 30/35 minutes de cuisson jusqu'à ce que le gratin soit doré : c'est prêt !

   Une de mes recettes préférées depuis que je suis tout petit ! Elle m'a été transmise par ma grand-mère paternelle !
   Ce gratin accompagnera à merveille une viande grillée !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !