

## Gratin aux deux céleris



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 55 mn

*Côté vin, optez pour un bandol (Rosé, Provence).*

Recette proposée par : Ophélie Barrési

### Ingrédients

- 1 céleri boule
- 1 pied de céleri branche
- 1 jus de citron
- 2 œufs
- 80 g de beurre
- 40 cl de crème fraîche
- 2 pincées de muscade - en poudre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Épluchez le céleri boule, coupez-le en quatre, puis en lamelles fines. Arrosez de jus de citron.
- 2 Épluchez les branches de céleri et émincez-les.
- 3 Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et plongez-y les lamelles de céleri boule pendant 25 minutes.
- 4 Faites cuire le céleri branche dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- 5 Egouttez les deux céleris et réservez-les.
- 6 Dans un bol, battez la crème, les œufs, la muscade, sel et poivre.
- 7 Préchauffez le four à 200°C, thermostat 6-7.
- 8 Mettez les céleris dans un plat à gratin beurré en alternant une couche de céleri rave et une couche de céleri branche. Versez la crème par-dessus et enfournez une vingtaine de minutes. Servez immédiatement.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

