

# Gratin de cèleri boule

## Plat chaud



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :35 min

Calories par portion : 257.167 Kcal

Charge glycémique par portion: 22.513

## Les ingrédients

- 0.5 u Céleri-rave
- 1.0 kg Pommes de terre
- 20.0 gr Gruyère rapé
- 20.0 gr Beurre
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 0.5 l lait demi écrémé
- 1.0 u Oeuf
- 1.0 p Noix de Muscade
- 1.0 cs Crème Fraiche 30pc

Préchauffez le four à 180°C

## Préparation des légumes

Épluchez les pommes de terre et mettez-les à cuire dans 1litre d'eau bouillante salée pendant 20 minutes. Épluchez la moitié le cèleri et coupez le cube (2cm). Puis mettez le à cuire à feu doux dans le lait avec la noix de muscade pendant 20 minutes.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez les. Hors du feu, ajoutez les au dès de cèleri. Écrasez le tout avec un écrase purée. Ajoutez le beurre, l'oeuf, le sel et le poivre. Mélangez bien.

## Cuisson

Répartir la purée dans un plat à gratin, puis saupoudrez de gruyère râpé. Enfourez pour 10 minutes sous le grill/

**Présentation**

A proposer avec une viande rouge grillée.