

GRATIN DE CÉLERI ET POMMES FAÇON TARTIFLETTE



6 POUR PERSONNES



15' PRÉPARATION
35' CUISSON

NIVEAU FACILE

INGRÉDIENTS

- 1 CÉLERI-RAVE
- 2 POMMES (LE FRUIT)
- 125 G DE LARDONS FUMÉS (FACULTATIF)
- 10 TRANCHES DE FROMAGE À RACLETTE DE SAVOIE IGP
- 10 CL DE CRÈME FRAICHE LIQUIDE ENTIÈRE
- 1 C À CAFÉ DE GRAINES DE CUMIN
- SEL ET POIVRE
- NOIX DE MUSCADE
- 5G DE BEURRE



1

ÉPLUCHEZ ET COUPEZ LE CÉLERI EN PETITS CUBES.

2

LE FAIRE CUIRE DANS DE L'EAU SALÉE. SI VOUS SOUHAITEZ AJOUTER DES LARDONS : VOUS POUVEZ LES FAIRE CUIRE DANS L'EAU SALÉE AVEC LE CÉLERI RAVE. CUIRE LE TOUT 15 MINUTES !

3

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À 200°C

4

ÉPLUCHEZ ET COUPEZ LES POMMES EN PETITS CUBES. MÉLANGEZ LES POMMES AVEC LE CÉLERI. SALEZ, POIVREZ ET Y AJOUTEZ DES GRAINES DE CUMINS AINSI QUE DE LA NOIX DE MUSCADE RÂPÉE.

5

BEURREZ UN PLAT À GRATIN. VERSEZ LE TOUT DANS LE PLAT. ARROSEZ DE CRÈME FRAICHE ET AJOUTEZ LES FAMEUSES TRANCHES DE FROMAGE À RACLETTE !

6

CUIRE LE GRATIN 20 MINUTES AU FOUR

À DÉGUSTER CHAUD AVEC UNE SALADE VERTE !

