

# GRATIN DE CÉLERI ET POMMES FAÇON TARTIFLETTE



**20'** 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 !

