



Plats d'accompagnement

## **Gratin au céleri**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 pommes de terre (moyennes, farineuses, épluchées, râpées gros)

2 branches de céleri (vert, coupées fin)

100 grammes d'Emmentaler (râpé)

1 gousse d'ail (pressée)

pincer noix de muscade

200 millilitres de crème

2 jaunes d'oeuf

### **Méthode de préparation**

Frottez le plat à four avec l'ail pressé.

Battez la crème avec les œufs, la noix de muscade, le poivre et la ½ du fromage. Versez dedans les pommes de terre râpées et le céleri.

Partagez le mélange de pommes de terre dans le plat à four. Saupoudrez le gratin avec le reste du fromage et enfournez 20 minutes.

### **Ustensiles de cuisine**

Oven

