

Gratin aux deux céleris

Ingrédients

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

Préparation

Épluchez le céleri boule, coupez-le en quatre puis en lamelles fines, arrosez-les de jus de citron.

Épluchez les branches de céleri et émincez-les.

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et plongez-y les lamelles de céleri boule pendant 25 min.

Faites cuire le céleri branche dans l'eau bouillante salée pendant 10 min. Égouttez les deux céleris. Gardez de côté.

Dans un bol, battez la crème, les œufs, la muscade, sel et poivre.

Préchauffez le four th.6/7 (200°C).

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.

Faites cuire 20 min.

Sortez du four et servez immédiatement.

