

## Gratin de céleri rave et de pommes de terre

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

### **Ingrédients (pour 6 personnes) :**

- 1/2 boule de céleri rave
- 10 petites pommes de terre
- 200 g lardons fumés
- 1 gros oignon jaune
- 25 cl de crème liquide
- 1 verre de lait
- 150 g gruyère râpé
- sel, poivre, muscade

### **Préparation :**

Epluchez le céleri cru et rappez-en la moitié.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches après les avoir lavées et bien essuyées.

Prenez un plat à gratin et beurrez-le très légèrement.

Mettez une couche de céleri râpé cru puis lardons, oignons et pommes de terre tranchées et recommencez l'opération jusqu'à utilisation complète des ingrédients.

Mélangez dans un bol la crème et le lait bien assaisonné (sel, poivre, muscade) puis versez sur le plat.

Mettez le gruyère dessus et enfournez 40 minutes dans un four préalablement chauffé à 180°C (thermostat 6).