



Cuisine et
dépendances

Gratin de céleri-rave



Voilà une recette qui permet de manger le céleri autrement qu'en rémoulade.

On peut aussi alterner des couches de céleri et de pomme de terre pour atténuer le goût - il est vrai - assez fort du céleri.

Ingrédients :

- 1 céleri-rave
- 300 g de fromage blanc
- 1 œuf
- 500 ml de sauce béchamel ([j'utilise cette recette](#))
- 1 petit sachet de gruyère râpé (70g)
- 3 cuil à soupe de chapelure
- sel, poivre

Préparation :

Eplucher le céleri-rave et le couper en tranches fines et régulières (important pour une cuisson homogène).

Faire bouillir les tranches de céleri dans de l'eau salée entre 10 et 15 min : elles doivent devenir fondantes.

Pendant ce temps, préparer la sauce béchamel.

Battre le fromage blanc avec l'œuf. Saler et poivrer.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Dans un plat à gratin, disposer une couche de rondelles de céleri (la moitié des rondelles). Saler et poivrer légèrement.

Napper de la préparation au fromage blanc ; parsemer de gruyère râpé.

Disposer une autre couche de rondelles de céleri (le reste en fait). Saler et poivrer légèrement.

Napper de la sauce béchamel.

Parsemer du gruyère râpé restant et saupoudrer de chapelure.

Faire gratiner 15 min au four.

Le 02 Avril 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/04/02/index.html>