

<b>Gratin de céleri-rave aux pommes</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Préparation</b>
<p>Recette pour 6 personnes</p> <p>Temps de préparation : 20 min</p> <p>Temps de cuisson : 45 min</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 grosse boule de céleri-rave</li><li>• 6 pommes</li><li>• 50 cl lait</li><li>• 25 cl de crème</li><li>• 2 oeufs</li><li>• une poignée de gruyère râpé</li><li>• muscade</li><li>• sel</li><li>• poivre</li></ul>	<p>Éplucher le céleri, le couper en tranche, de la taille d'une tranche de pomme. Le faire cuire 20 min dans le lait, la crème, sel/poivre/muscade.</p> <p>Éplucher les pommes et les découper en tranche, de la même taille que les tranches de céleri.</p> <p>Dans un plat à gratin, intercaler les tranches de céleri et pommes. Parsemer de gruyère.</p> <p>Battre les oeufs avec la crème de cuisson, assaisonner si nécessaire et verser sur le plat.</p> <p>Mettre au four préchauffé à 180°C (thermostat 6) pendant 45 min.</p>