

Céleri-branche sauté et gratiné

Ingrédients :

500 g de céleri-branche détaillé en tronçons

500 g de pomme de terre en rondelles

1 œuf

2 dl de crème

100 g de Gruyère râpé

sel, poivre

muscade ou cumin

Préparation :

Cuire le céleri-branche dans l'eau bouillante salée à feu moyen pendant 10 minutes. Ajouter les pommes de terre et cuire le tout 10 minutes de plus.

Disposer les légumes égouttés dans un plat à gratin beurré et les couvrir de l'œuf battu avec la crème. Saler, poivrer et ajouter de la muscade ou du cumin. Parsemer de Gruyère râpé. Passer au four 10 minutes à 180 degrés et, si l'on veut, gratiner au grill avant de servir.