

Gratin de céleri rave, pommes de terre et chorizo

Ingrédients pour 4 personnes:

- 400 g de céleri **Ferme des Perrières**
- 600 g de pommes de terre **Ferme des Perrières**
- 2 gousses d'ail
- 8 cm de chorizo
- 50 g de gruyère râpé
- 2 branches de thym
- 200 ml de lait 1/2 écrémé
- 20 cl de crème fleurette
- Sel, poivre, muscade



Préparation:

Peler les gousses d'ail et les tailler très finement .
 Verser le lait dans la casserole, ajouter la crème, l'ail, le thym. Porter le lait à ébullition puis couper le feu. Ajouter la muscade, le sel, le poivre et laisser infuser.
 Pendant ce temps, peler les pommes de terre et le céleri rave. Couper de fines tranches à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau lisse bien aiguisé.
 Préchauffer votre four à 200°C
 Couper le chorizo en petits dés
 Beurrer le plat à gratin
 Disposer dans le plat la moitié des pommes de terre, la moitié du céleri, parsemer avec la moitié du chorizo, assaisonner si besoin. Répéter l'opération une deuxième fois avec les moitiés restantes.
 Retirer la branche de thym de la casserole et verser le lait chaud infusé par dessus les couches de légumes et le chorizo.
 Couvrir le plat d'une plaque ou de papier aluminium puis enfourner pour 30 min à 200°C
 Retirer la plaque ou le papier alu, puis poursuivre la cuisson pour 20 min de plus environ (à adapter selon votre four), toujours à 200°C, jusqu'à ce que le gratin devienne bien doré...

Si vous n'aimez pas le chorizo vous pouvez mettre de la saucisse , du jambon ou des merguez.

Côté nutrition

Ce plat est riche en graisses (28g/pers) et en calories (460 Kcal/pers).

Bon apport en protéines (15g/pers).

