



*Crumble et gratins de légumes*

## Gratin de céleri-rave au serrano



**50 min** 15 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**308**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

#### Préparation des ingrédients

- 1 Peler les pommes de terre avec un économiseur et les détailler en très fines rondelles. Réserver.
- 2 Peler le céleri et détailler la chair de la même épaisseur que celles des pommes de terre. Réserver.
- 3 Enlever le gras du jambon et détailler la chair en petits cubes. Réserver.
- 4 Dans un bol, mélanger la crème, le lait, la noix de muscade et le poivre. Réserver.
- 5 Râper le beaufort. Réserver.
- 6 Pour obtenir des tranches très fines et régulières, utiliser une mandoline.
- 7 Le sel contenu dans le jambon suffit à saler le gratin.

0.5 **Boule de céleri**  
2 tranche(s) **Jambon cru**  
2 **Pomme(s) de terre**  
20 cl **Lait demi-écrémé**  
10 cl **Crème fraîche épaisse**  
100 g **Beaufort**  
8 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**  
1 **Poivre**

### Étape 2

#### Montage et cuisson du gratin

- 1 Poser une rangée de rondelles de céleri puis une de pomme de terre. parsemer de jambon et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 2 Couvrir avec le mélange crème et lait.  
Parsemer le beaufort sur toute la surface.

3

4 Enfourner dans un four préchauffé à 180°C(Th. 6) pendant 35 minutes. Servir chaud.