



#### Pommes de terre

# Gratin de pommes de terre, poire et céleri



1h5525 min1h300376TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOSCALORIES

#### Étape 1

Préparation du gratin

- Préchauffer un four à 150°C (Th.5).
- Beurrer un plat à gratin puis ailler légèrement le plat.
- Peler la gousse d'ail, la couper en deux et mettre un morceau sur une fourchette pour faciliter l'opération.
- Laver et éplucher les pommes de terre, les poires et le céleri à l'aide d'un économe.
- Tailler le céleri, les pommes de terre et les poires en lamelles très fines à l'aide d'une mandoline.
- Disposer au fond du plat des lamelles de pomme de terre en les superposant légèrement.
- Assaisonner de sel et de poivre puis verser un peu de crème et de lait.
- Disposer des lamelles de poire puis de céleri en assaisonnant et en versant un peu de crème et de lait à chaque couche.
- Renouveler l'opération jusqu'en haut du plat en finissant avec des pommes de terre.
- 10 Enfourner pendant 1h30.

Ingrédients pour 8 personnes

## Ingrédients pour le gratin

- 1 kg Pomme(s) de terre
- 1 Boule de céleri
- 1 kg Poire
- 50 cl Crème liquide (fleurette)
- 25 cl Lait demi-écrémé
- 1 Gousse(s) d'ail
- 1 Thym
- 10 g **Beurre**
- 1 Sel
- 1 Poivre

### Dressage

Sortir le plat du four, décorer avec une branche de thym et servir aussitôt.