

Pommes de terre

Gratin de pommes de terre, poire et céleri



1h55 **25 min** **1h30** **0** **376**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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**

Étape 1

Préparation du gratin

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

Étape 2

Dressage

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