



Légumes variés

Gratin de céleri et cancoillotte à la viande des grisons



30 min **10 min** **20 min** **0** **193**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour le
gratin de céleri à la
cancoillotte**

1 Céleri-Rave
250 g **Cancoillotte**
100 g **Viande de boeuf
séchée**

Étape 1

Préparation du céleri rave

- 1 Couper le céleri en deux à l'aide d'un couteau de chef pour former une assise.
- 2 Éplucher le céleri à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Le laver et le sécher à l'aide de papier absorbant.
- 4 Détailler le céleri en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau de chef.
- 5 Cuire les tranches de céleri dans un cuit-vapeur pendant 10 minutes.

Étape 2

Préparation de la viande des grisons

- 1 Superposer les tranches de viande des grisons.
- 2 Les détailler en fines lanières à l'aide d'un couteau de chef.

Étape 3

Préparation des gratins

Préchauffer le four à 180°C. (Th.6) en mode grill.

- 1
- 2 Disposer les tranches de céleri dans des plats à gratin individuels.
- 3 Répartir la cancoillotte sur les plats à gratin à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Enfourner pendant 10 minutes à 10 cm du grill.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les plats à gratin du four.
- 2 Répartir les fines lanières de viande des grisons sur les gratins.
- 3 Servir sans attendre.