

GRATIN DE CÉLÉRI-RAVE.

POUR 4 PERSONNES :

Préchauffez le four à 200 °c

Ingrédients :

1 céleri-rave 1 kg

30 gr de farine tamisée

40 gr de beurre

½ l de lait

Sel, poivre

Noix de muscade

75 gr de fromage de Hollande gouda râpé

Epluchez le céleri, coupez-le en lamelles et faites blanchir 40 mn dans de l'eau salée.

Pendant ce temps préparez la béchamel, faites revenir la farine avec le beurre, mouillez avec le lait en tournant constamment pour qu'il ne se forme pas de grumeaux, salez, poivrez et ajoutez un peu de noix de muscade râpée.

Etendez les lamelles de céleri-rave sur un plat allant au four.

Recouvrez de béchamel, puis de fromage de hollandaise gouda râpé

Faites gratiner 20 mn à 200 °c