

Gratin de céleri aux pommes & au comté



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 15 minutes

✓ **Cuisson :** 50 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes

- ½ céleri rave
- 4 pommes
- 30 g de raisins secs
- 2 oeufs
- 300 ml de crème fraîche
- 200 g de comté
- 20 g de beurre
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Épluchez le céleri et coupez-le en petits cubes. Faites-le cuire pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez les cubes et réservez.

Préchauffez le four à 200°C

Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers fins. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites dorer les pommes pendant 4 minutes de chaque côté. Réservez.

Coupez le comté en lamelles.

Dans un saladier, battez les œufs en omelette. Ajoutez la crème, la noix de muscade, le sel, le poivre et mélangez;

Dans un plat à gratin, disposez une couche de céleri, recouvrez avec une couche de pommes, la moitié des raisins secs. Renouvelez l'opération avec les légumes et les fruits restants. Versez l'appareil à la crème et disposez les lamelles de comté.

Enfournez pour 20 minutes. Servez bien chaud accompagné d'une salade verte.

www.audalacuisine.com