



Gratin de céleri-rave au fromage Wijnendale



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 céleri-rave (épluché et coupé en fines tranches)
250 grammes de champignons (tranchés)
1 cuillère à soupe de thym (séché)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 kilogramme de pommes de terre (pelées et coupées en morceaux)
lait (un peu)
1 noisette de beurre
noix de muscade
sel et poivre
150 grammes de fromage wijnendale (en tranches)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les tranches de céleri-rave dans de l'eau légèrement salée pendant 5 minutes. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide.
- 2.** Faites chauffer l'huile dans laquelle vous ferez étuver les champignons à feu moyen. Assaisonnez avec du thym.
- 3.** Salez et poivrez.
- 4.** Faites cuire les pommes de terre pour en faire une purée.
- 5.** Graissez un plat de cuisson.
- 6.** Alternez des tranches de céleri-rave, de champignons et de purée.
- 7.** Recouvrez de fromage Wijnendale.
- 8.** Faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.