



Gratin dauphinois aux pommes de terre, panais et céleri-rave



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 grosses pommes de terre
2 panais
1/4 céleri-rave
2 feuilles de laurier
3 brins de thym
beurre
2 gousses d'ail (émincées)
2 1/2 décilitres de lait entier
2 1/2 décilitres de crème entière
2 branches de romarin (ciselées)
100 grammes de gruyère (râpé)
poivre noir
sel

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles de 1/2 cm. Faites de même avec les panais. Épluchez le céleri-rave et coupez-le aussi en lamelles. Mettez tous les légumes dans une grande casserole et recouvrez-les d'eau froide jusqu'à ce que tout soit juste immergé. Ajoutez une cuillère à soupe de sel, les feuilles de laurier et le thym. Portez à ébullition et retirez immédiatement du feu, les légumes ne doivent pas être cuits. Égouttez et retirez les feuilles de laurier et le thym.
- 2.** Beurrez un plat à gratin et répartissez l'ail émincé. Disposez les légumes égouttés dans le plat. Assaisonnez avec le sel, le poivre noir et le romarin. Arrosez avec le lait et la crème entière. Enfournez ± 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Saupoudrez de gruyère râpé et laissez gratiner 10 minutes sous le gril.