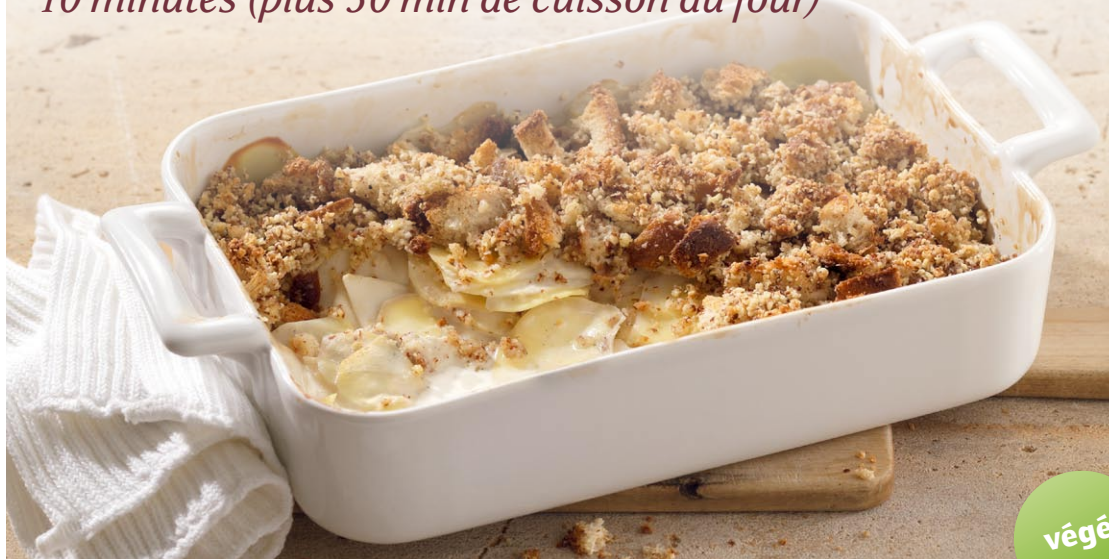


## Gratin Parmentier au céleri

10 minutes (plus 30 min de cuisson au four)



végé

### Préparation



1

Couper les **pommes de terre** et le **céleri** en deux, tailler à la mandoline (env. 1 mm d'épaisseur) directement dans un plat à gratin d'env. 2 litres.



2

Arroser avec la **crème**, saler, poivrer, mélanger.



3

Emietter le **pain de mie** dans un bol, ajouter le **beurre** fondu et les **noisettes**, mélanger, saler, poivrer, éparpiller. Faire cuire env. 30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C.

### Ingrédients

- 600 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 céleri (env. 500 g)
- 2 dl de crème entière
- 1 c. c. de sel
- un peu de poivre
- 4 tranches de pain de mie
- 50 g de beurre
- 100 g de noisettes moulues sel, poivre

Par personne: lipides 45g, protéines 12g, glucides 45g, 2645 kJ (632 kcal)