

Gratin de céleri-rave

Pour 4 personnes

- 500 g de céleri-rave
- 200 g de pommes de terre à purée
- 100 g d'oignons
- 1 bouquet garni (thym, persil et laurier)
- 1 c. à café de graines de fenouil
- 1 c. à café de graines de coriandre
- 1 c. à café de noix de muscade
- 2 jaunes d'œufs
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- 80 g de comté ou de gruyère râpé
- Sel et poivre

Éplucher les légumes: le céleri-rave, les pommes de terre et les oignons. Les couper en quartiers. Dans un autocuiseur, verser 2 verres d'eau, le bouquet garni, le fenouil et la coriandre. Disposer les légumes dans le panier métallique. Fermer et laisser cuire 10 minutes après la mise en rotation de la soupape. Passer les légumes au moulin à légumes.

Dans un bol, mélanger les jaunes d'œufs avec la crème et la muscade. Assaisonner. Ajouter à la purée de légumes, bien mélanger et verser dans un plat à gratin. Recouvrir de gruyère râpé. Laisser gratiner 10 minutes sous le gril du four.

