

LES GRATINS FAMILIAUX ET GOURMANDS

[...]



### Cassolettes au céleri-rave

POUR 6 PERSONNES  
PRÉPARATION : 25 MN  
CUISSON : 50 MN

- 600 g de céleri-rave ■ 12 fines tranches de lard fumé ■ 600 g de pommes de terre
- 1 citron (jus) ■ 3 gousses d'ail ■ 45 cl de crème liquide ■ 30 cl de lait d'amandes
- beurre ■ sel ■ poivre.

**Préchauffez le four à 180 °C.** Pelez et rincez les pommes de terre, puis détaillez-les en fines tranches. Faites-les précuire 10 mn dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les.

**Pelez, dégermez puis écrasez l'ail.** Ajoutez-y la crème et le lait. Salez légèrement, poivrez et mélangez. Coupez les tranches de lard en lamelles. Épluchez le céleri, taillez-le en morceaux puis en fines

lamelles et lavez-les dans de l'eau additionnée du jus du citron.

**Beurrez un plat à gratin.** Versez-y un fond d'appareil à la crème. Disposez en les alternant les tranches de pommes de terre et celles de céleri, en glissant entre chaque des lamelles de lard. Nappez du reste d'appareil, poivrez et enfournez 40 mn.



#### Que boire avec ?

Boisé, son nez exhale des arômes de fruits mûrs, accompagnés de notes grillées et vanillées. Sa bouche franche et ample, aux tanins soyeux, apporte de la fraîcheur et se révèle persistante. Un bon choix sur ce gratin aux saveurs marquées et brutes.

**Médoc, Merain rouge 2016, 7 €.**

Adresse page 96

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.