



# GRATIN AU CÉLERI RAVE ET AU CHORIZO

## INGRÉDIENTS

- 200g de céleri rave
- 650g de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 330 ml de crème fraîche ou crème de soja
- 200 ml de lait demi écrémé
- Noix de muscade
- Sel et poivre
- Un morceau de chorizo
- Gruyère râpé.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**

**TEMPS DE CUISSON : 1H50MN**

**TEMPS TOTAL : 2H10MN**

## PRÉPARATION

Verser dans une casserole le lait et la crème de soja, ajouter les gousses d'ail dégermées et coupées en morceaux et les branches de thym lavées et séchées.

Faire chauffer jusqu'à la limite de l'ébullition, éteindre le feu et laisser infuser pendant 15 minutes

Éplucher les pommes de terre et le céleri.

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les lamelles de légumes dans un plat, saler, poivrer, ajouter la muscade râpée.

Enlever la peau du chorizo. Le couper en petits morceaux.

Beurrer un plat à gratin.

Ôter le thym du mélange lait/crème.

Verser la moitié des légumes dans le plat à gratin.

Recouvrir avec la moitié du mélange lait crème.

Couvrir avec un papier aluminium et enfourner pour une 45 mn de cuisson.

Au bout de ces 45 mn, ôter le papier alu et faire à nouveau cuire 45 mn. Servez chaud.