



approximité.fr

Manger local en Pays de la Loire

Gratin de coings et céleri aux noix

difficulté : ● / prix : €€ / temps de préparation : ⌚

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 gros coing
2 branches de céleri
½ boule de céleri-rave
60 g de noix

50 cl de crème fleurette
100 g de parmesan
Noix de muscade
Sel fin
Poivre long

Progression

Préparation

Pelez et coupez le coing en 4.
Ôtez le cœur et les parties dures et faites-le blanchir 5 mn dans de l'eau. Egouttez.
Coupez en tranches.
Pelez et coupez le céleri rave en morceaux et faites-le blanchir dans de l'eau bouillante 5 mn.
Egouttez et coupez en tranches.
Lavez et émincez les branches de céleri.
Hachez grossièrement les noix et faites-les griller à sec dans une poêle.
Râpez la moitié du parmesan.

Préchauffez le four à 180°C, th 6.

Dressage

Dans un plat à gratin, disposez une couche de céleri et une couche de coing jusqu'à épuisement des ingrédients.
Dans un bol, mélangez la crème, le parmesan, $\frac{3}{4}$ des noix et les $\frac{3}{4}$ de céleri branche, râpez de la muscade, donnez quelques tours de moulin à poivre, salez légèrement et mélangez.
Versez ce mélange sur les coings et céleri.
Emincez le reste du parmesan sur le dessus et enfournez.

Laissez cuire 1 h.
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau.
Au moment de servir, décorez avec des lamelles crues de céleri et des noix.

Servez chaud.

Bon appétit !

[Plus de recettes locales sur approximité.fr](http://approximité.fr)