

Gratin poireaux, vert d'ail, céleri, chou rave croustillant à la fête

Un petit gratin de légumes encore bien croquants... un petit régal!



Ingrédients :

- 2 choux raves
- 2 poireaux
- 20 feuilles de céleri
- Le vert d'une tête d'ail frais
- 150 g de fête
- 4 c. à thé de chapelure
- Persil
- Huile d'olive
- Paprika
- Sel et poivre

Préparation :

Coupez les choux raves en fines tranches et enlevez la peau autour des tranches à l'aide d'un couteau (Je trouve que c'est plus facile de les éplucher ainsi). Coupez chaque tranche en lamelles de la même épaisseur que les tranches.

Rincez les poireaux et le vert d'ail tranchez-les. Hachez les feuilles de céleri.

Faites revenir les poireaux, les choux raves et les feuilles de céleri dans un filet d'huile d'olive pendant 5 à 7 minutes. Assaisonnez.

Répartissez le mélange dans 4 grands ramequins. Répartissez la fête émiettée puis la chapelure. Assaisonnez, saupoudrez de paprika et de persil.

Enfournez à 210°C dans le milieu du four le temps que la fête commence à dorer. Servir tiède.

Suggestion (s) :

- Servez avec une crème fouettée à la fête.
- Remplacez la fête par du chèvre.
- Que faire avec...

