

Céleris-raves Parmentier

Pour 4 personnes.

2 céleris-raves, 750 à 1 kg de pommes de terre, beurre, sel, poivre, 1 verre de bouillon, mie de pain.

Faire blanchir dans de l'eau bouillante salée, pendant 5 minutes, 2 céleris-raves pelés. Les couper ensuite en fines lamelles. Couper également en minces tranches 750 g à 1 kg de pommes de terre également pelées. Beurrer amplement un plat à gratin rond, à bords élevés et le foncer d'une couche de pommes de terre, recouvrir de parcelles de beurre, saler, poivrer, puis mettre une couche de tranches de céleri, beurre, assaisonnement, et ainsi de suite.

Arroser d'un verre de bouillon, amener à ébullition sur feu vif puis faire cuire au four pendant 30 minutes. Saupoudrer de mie de pain émiettée (éventuellement mélangée avec du fromage râpé), de beurre fondu et faire gratiner à four vif.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.