

Gratin de céleri aux lardons



Ingrédients :

250 g de poitrine de porc
1 oignon
1 boîte de cœurs de céleri 250 g
2 pommes de terre
3 cuillères à soupe de crème fraîche
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de floc
150 g d'emmental râpé
1 cuillère à café de 4 épices
1 cuillère à café de cerfeuil
3 clous de girofle
Huile d'olive, sel, poivre

Faire cuire dans de l'eau salée les pommes de terre. Celles-ci doivent rester très fermes. (le vérifier en les piquant avec la pointe d'un couteau durant la cuisson)

Peler les pommes de terre, et les couper en rondelles pas trop fines.

Couper la poitrine en gros lardons.

Préchauffer le four à 200 °C.

Dans un poêlon, faire chauffer 2 cuillères d'huile d'olive et faire dorer les lardons et blondir les oignons.

Baisser à feu doux et saupoudrer de 4 épices et de cerfeuil.

Ajouter 1 cuillère à soupe de floc, les rondelles de pommes de terre et les cœurs de céleri coupés en gros dés.

Éteindre le feu dès que le céleri est à température, puis incorporer la crème fraîche et la moitié de l'emmental râpé. Mélanger délicatement le tout avec une cuillère en bois.

Verser cette préparation dans un plat allant au four, lisser le dessus avec une fourchette et saupoudrer le restant d'emmental.

Enfourner le plat et faire gratiner 20 à 30 minutes à 200 °C.