LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Gratin céleri-rave ananas, pomme et ananas séché

Gratin céleri-rave ananas : voici un plat d'automne où la texture fondante du céleri-rave rencontre la fraîcheur acidulée de la pomme et la note tropicale de l'ananas séché du Cameroun. En couches généreuses et nappées d'une crème légèrement épicée, les rondelles deviennent fondantes et prennent une belle couleur dorée au four. L'ananas séché, réhydraté puis poêlé, ponctue chaque bouchée d'un contraste sucré-acidulé qui relève le côté rustique du gratin. Idéal en accompagnement d'une assiette végétarienne réconfortante ou comme plat principal léger, ce gratin se prépare en moins d'une heure et invite à partager un dîner chaleureux entre amis ou en famille.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**45 min**	**facile**

Ingrédients

- 800 g de céleri-rave (soit 1 gros céleri), pelé et tranché finement
- 2 pommes acidulées (type Granny Smith), lavées, évidées et tranchées en fines lamelles
- 50 g d'ananas séché du Cameroun (réhydraté 10–15 min puis égoutté)
- 1 petite échalote, finement ciselée
- 30 g de beurre + 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 250 ml de crème liquide (ou crème végétale pour une option sans lactose)
- 100 ml de lait (ou boisson végétale)
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel et poivre du moulin
- 80 g de comté râpé (ou gruyère) pour gratiner
- 2 cuillères à soupe de chapelure (ou panko) pour la croûte
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Quelques brins de thym frais pour parfumer

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Ananas séché du Cameroun

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 180 °C (chaleur tournante si possible). Beurre légèrement un plat à gratin de 20x30 cm.

Réhydrate l'ananas séché dans de l'eau tiède ou un peu de jus d'orange pendant 10–15 minutes. Égoutte et coupe les morceaux en petits dés si nécessaire. Presse légèrement pour éliminer l'excès de liquide.

Dans une petite poêle, fais chauffer l'huile d'olive et 10 g de beurre. Ajoute l'échalote ciselée et fais-la suer 2–3 minutes sans coloration. Ajoute l'ananas réhydraté et saisis 1–2 minutes pour réveiller ses arômes, puis réserve.

Mélange la crème, le lait, la noix de muscade, le jus de citron, du sel et du poivre dans un bol. Goûte et rectifie l'assaisonnement.

Dispose une première couche de rondelles de céleri-rave dans le plat en les faisant se chevaucher légèrement. Ajoute quelques lamelles de pomme, parseme un tiers du mélange d'ananas et répète l'opération en couches jusqu'à épuisement des ingrédients. Termine par une couche de céleri et de pomme.

Verse uniformément la préparation crémeuse sur le gratin pour qu'elle s'infiltre entre les tranches. Répartis le reste de beurre en petits noisettes sur le dessus, saupoudre de comté râpé puis de chapelure.

Enfourne pour 35–40 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré et que les tranches de céleri soient tendres (teste la cuisson avec la pointe d'un couteau). Si le dessus colore trop vite, couvre d'une feuille d'aluminium les 10 dernières minutes.

Laisse reposer 5–10 minutes avant de servir pour que les couches se tiennent et que les parfums se mélangent.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour plus d'onctuosité, remplace une partie du lait par de la crème entière. Tu peux poêler les tranches de pomme quelques minutes au beurre pour les attendrir avant de monter les couches. Si tu veux un gratin plus léger, utilise une crème végétale et réduit le fromage à 40 g.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit