



L'ENTRÉE

## GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX POIRES



★★★★★ (85)

ENV. 1H 15  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

- 800 g** de pommes de terre à chair farineuse
- 500 g** de poires
- 2** branches de céleri
- un peu** de sel et de poivre
- 80 g** de fromage à pâte persillée
- 2.5 dl** de crème

### PRÉPARATION

- 1** Éplucher les pommes de terre. Retirer les pépins des poires. Couper les pommes de terre, les poires et les branches de céleri en fines tranches. Mélanger le tout dans un bol, assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade et verser dans un plat allant au four.
- 2** Émietter le fromage, bien mélanger avec la crème et verser dessus. Faire gratiner pendant 60 minutes au four à 180°C.