

# Gratin de Pommes de Terre et CELERI RAVE au Chorizo

*Recette proposée par les habitants de la maison de quartier Texier de Saint Martin d'Hères.*

## Ingrédients pour 6 personnes :

200g de céleri rave	Un morceau de chorizo (environ 8cm)
650g de pommes de terre	Gruyère râpé
2 gousses d'ail	Sel, poivre,
2 branches de thym	Beurre pour le plat
330ml de crème fraîche	
200ml de lait demi écrémé	

## Préparation

Versez dans une casserole le lait et la crème, ajoutez les gousses d'ail dégermées et coupées en morceaux et les branches de thym lavées et séchées. Faites chauffer jusqu'à la limite de l'ébullition, éteignez le feu et laissez infuser pendant 15 minutes. Epluchez les pommes et coupez-les en tranches fines. Préchauffez le four à 180°. Mettez les lamelles de légumes dans un plat, salez, poivrez, ajoutez la muscade râpé. Enlevez la peau du chorizo. Coupez-le en petit morceaux et ajoutez-les aux lamelles de légumes. Beurrez un plat à gratin. Otez le thym du mélange lait/crème. Versez la moitié des légumes dans le plat, recouvrez avec la moitié de la crème. Recommencez avec l'autre moitié des légumes et de la crème. Couvrez avec un papier alu et enfournez 45 min. Otez le papier alu et faites cuire à nouveau 45min.

