



Gratin Poireaux, Vert d'Ail, Céleri, Chou rave croustillant à la Fêta

Ingédients

Pour 4 personnes

- 2 choux raves
- 2 poireaux
- 20 feuilles de céleri
- Le vert d'une tête d'ail frais
- 150 g de fêta
- 4 c. à thé de chapelure
- Persil
- Huile d'olive
- Paprika
- Sel et poivre

Préparation

- Coupez les choux raves en fines tranches et enlevez la peau autour des tranches à l'aide d'un couteau
- Coupez chaque tranche en lamelles de la même épaisseur que les tranches
- Rincez les poireaux et le vert d'ail tranchez-les
- Hachez les feuilles de céleri
- Faites revenir les poireaux, les choux raves et les feuilles de céleri dans un filet d'huile d'olive pendant 5 à 7 minutes. Assaisonnez
- Répartissez le mélange dans 4 grands ramequins
- Répartissez la fêta émiettée puis la chapelure
- Assaisonnez, saupoudrez de paprika et de persil
- Enfourez à 210°C dans le milieu du four le temps que la fêta commence à dorer
- Servir tiède