

# CELERI ET POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes



*500 g de pommes de terre  
350 g de céleri rave  
25 cl de lait  
25 gr beurre  
60 g de gruyère râpé  
2 oeufs  
1 cuillère à café de sel  
Un peu de noix de muscade râpée  
1 cuillère à soupe de persil et ail ciselé*

**Préchauffer le four à 180°C.**

**Peler et laver les pommes de terre, les sécher. Peler le céleri rave.**

**Râper les pommes de terre et le céleri rave au robot.**

**Mélanger dans un saladier les légumes râpés avec l'oeuf, le gruyère râpé, le persil, un peu de muscade râpée, sel et poivre.**

**Disposer dans un moule beurré. Y étaler la préparation en tassant bien.**

**Mettre la galette au four à température moyenne pendant 50 minutes environ.**

[Servir avec un vin blanc](#)