

Céleri au Cheshire ou Chester



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

120 g [Cheshire](#) râpé ([Chester](#))

500 g céleri-rave

1 dl lait bouilli

2 oeufs

30 g chapelure

sel, poivre

Préparation

Epluchez le céleri. Râpez-le finement, jetez-le dans une casserole avec le lait bouilli et laissez mijoter jusqu'à cuisson presque complète. Laissez refroidir. Ajoutez alors le fromage et les oeufs battus. Salez. Travaillez jusqu'à former une pâte lisse et homogène. Garnissez-en une terrine à pâte beurrée. Poudrez de chapelure. Enfourez 25 minutes à 220° jusqu'à la formation d'un gratin doré.