 **Pommes de terre-céleri-rave**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/02/Gratin-de-PDT-et-c%C3%A9leri-rave-DSCN2791_22666.jpg) Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 850 g de céleri-rave  
- 850 g de pommes de terre  
- 400 ml de lait  
- 300 ml de crème  
- le zeste d'une orange non traitée  
- 90 g de comté râpé  
- sel & poivre du moulin  
- noix de muscade  
- huile d'olive**

**1 plat à gratin  carré de 24 cm de côté huilé  
Préchauffage du four à 200°C (chaleur tournante)**

Verser le lait et la crème dans une casserole avec le zeste d'orange.  
Porter à frémissement et laisser infuser jusqu'à ce que le mélange tiédisse.  
Retirer le zeste d'orange. Saler, poivrer et ajouter une bonne pincée de muscade râpée.  
Éplucher et laver le céleri-rave et les pommes de terre.  
Les couper en tranches fines.  
Tapisser le fond du plat d'une rangée de rondelles de pommes de terre.  
Couvrir d'une couche de lamelles de céleri.  
Parsemer de fromage râpé.  
Recommencer l'opération et terminer par une couche de pommes de terre.  
Verser doucement le lait à la crème.  
Parsemer du reste de fromage râpé et asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Enfourner pour une heure.  
Si le gratin dore trop vite, le couvrir d'une feuille de papier cuisson. Servir bien chaud.