

## Gratin poireaux, vert d'ail, céleri, chou rave croustillant à la fêta

### Ingrédients :

- 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 et 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. Enfournez à 210°C dans le milieu du four le temps que la fêta commence à dorer. Servir tiède.

