

**Gratin de céleri branche à la tomate**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/11/gratin-de-celeri-branche-a-la-tomate-p1200959-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 pied de** [**céleri branche**](https://recettes.de/celeri-branche)  
**- 1 oignon**  
**- 100 ml de** [**vin blanc**](https://recettes.de/vin-blanc)  
**- 400 g de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates)  
**-** [**Thym**](https://recettes.de/thym)  
**- 100 g de** [**crème fraîche**](https://recettes.de/creme-fraiche)  
**- 60 g (40g + 20g) de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **- Huile d'olive  
- sel et poivre du moulin**

**1 plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Détacher les côtes du céleri puis les racler au couteau pour éliminer les fils.  
Les laver soigneusement et les couper en petits tronçons (1).  
Éplucher et émincer finement l'oignon. Le [**faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les dés de céleri et remuer pendant quelques secondes à feu vif.  
Ajouter le vin blanc et le laisser s'évaporer entièrement à feu vif, en remuant souvent.  
Ajouter la pulpe de tomate et la branche de thym, saler légèrement.  
Porter à ébullition, puis couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes environ.  
Ajouter la crème, et 40 g de parmesan.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Verser la préparation dans le plat à gratin, puis parsemer du reste de parmesan.  
Enfourner pour une trentaine de minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.  
Servir chaud.