

**Gratin de céleri branche à la tomate**

 **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** 
.
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.