 **Céleri branche façon risotto**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/01/celeri-branche-facon-risotto-p1070921-r.jpg) **Pour 3 ou 4 Croquants-Gourmands**

**Le céleri :  
- 1 gros pied de** [**céleri branche**](https://recettes.de/celeri-branche)  
**- 250 ml de crème fraîche**  
**- 50 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**  
**sel & poivre du moulin  
Les tuiles de parmesan :  
 - Parmesan râpé**

**1 plaque à four chemisée de papier cuisson  
Préchauffage du four à 200°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Le céleri :**  
Séparer les tiges et les laver une par une sous un filet d'eau.  
Couper les tiges en longues bandes puis les couper en tout petits dés.  
Faire chauffer dans une casserole, la crème et le parmesan, jusqu'à ce que celui-ci soit fondu.  
Ajouter les dés de céleri.  
Porter à ébullition puis couvrir et laisser cuire à frémissement et à feu doux, en remuant souvent, jusqu'à ce que le céleri soit fondant.   
La cuisson a duré 45 minutes (1).  
Découvrir la casserole et laisser le liquide s'évaporer pendant quelques minutes.

**Les tuiles de parmesan :**  
Faire des petits tas de parmesan râpé sur la plaque en leur donnant la forme souhaitée.  
Enfourner pour 6 minutes environ, jusqu'à ce que les tuiles soient blondes (6 minutes).  
Sortir du four et laisser refroidir sur la plaque.

Servir le céleri dans des assiettes chaudes accompagné de quelques tuiles.