**Gratin de céleri**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 pied de** [**céleri**](https://recettes.de/celeri-branche) **(780 g épluché)**
**- 180 g de crème liquide**
**- 85 g (60 g + 25 g) de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé
- Noix de muscade
- Sel & poivre du moulin
- Huile d'olive**

**Un plat à gratin beurré**
**Préchauffage du four à 190° C**Nettoyer les branches de céleri et éliminer le maximum de fils.Couper le  céleri en petits dés et les faire cuire à l'eau bouillante salée
pendant une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres
mais sans s'écraser.Les égoutter soigneusement.
Mélanger avec la crème et 60 g de parmesan.
Vérifier l'assaisonnement en sel, râper de la noix muscade et poivrer.
Étaler la préparation dans le plat à gratin.
Parsemer du reste de parmesan.
Arroser d'un filet d'huile d'olive.
Enfourner pour une vingtaine de minutes
jusqu'à ce que le gratin soit doré.
Servir chaud.