**Gratin de céleri**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/02/gratin-de-celeri-p1040155.psd-r-copy.jpg) **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[Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**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.