

# Céleris en branches gratinés



## *Ingrédients :*

- 1 céleri en branche
- 2 tomates entières pelées (en conserve)
- 1 gousse d'ail
- 1 c à s de jus de citron (facultatif)
- Sel et poivre
- 50 g de fromage râpé au choix
- 1 tout petit morceau de beurre pour le gratin

## *Les étapes*

Couper les branches portant les feuilles (les conserver pour faire un potage par exemple). Peler les branches en enlevant un maximum de parties filandreuses (fil). Débiter les branches en tronçons réguliers de +/- 5 cm.

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau salée - quantité nécessaire pour recouvrir les morceaux de céleris. Plonger les céleris dans l'eau et les faire cuire pendant 20 mn - vérifier en cours de cuisson, les morceaux doivent rester "al dente". Les égoutter.

Pendant ce temps faire mijoter (+/- 10 mn), dans le jus de citron, les tomates débitées en petits morceaux, l'ail écrasé, la branche de thym, la feuille de laurier. Saler, poivrer. Rajouter 1 cuillère à soupe d'eau si nécessaire.

En fin de cuisson, retirer le thym et le laurier.  
Enfourner sous le gril du four et faire gratiner.

Source : [https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_celeris-en-branches-gratines\\_27984.aspx](https://www.marmiton.org/recettes/recette_celeris-en-branches-gratines_27984.aspx)