Céleri branche gratiné à la tomate

Plat

Le mariage du céleri et de la tomate

Couverts : 4

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pied de céleri doré x1

Tomates x3

Gousse d'ail x1

Thym et laurier

Sel / Poivre

Fromage rapé

Préparation

Laver et retirer les fils du céleri, le couper en tronçons de 3-4 cm, plonger les céleris dans une casserole d'eau bouillante, cuire 20 min env (al dente), égoutter.

Pendant ce temps faire mijoter +/- 10 min les tomates coupées en morceaux, l'ail écrasé, thym et laurier. Saler poivrer.

Dans un plat à gratin, étaler les céleris, couvrir avec la tomate, parsemer de fromage râpé, mettre au four sous le grill pour faire gratiner.