

Gratin de céleri

Pour 4 personnes.

2 gros pieds de céleri (frais ou en boîte), 100 g de gruyère râpé.

Beurre.

Sauce tomate : 1 boîte de tomates pelées, 1 gousse d'ail, 1 feuille de laurier, 1 pincée de basilic en poudre, 2 c à soupe d'huile, sel, poivre.

Si on utilise des céleris frais, ne garder que les pieds, soit une hauteur de 12 à 15 cm environ; les nettoyer et les cuire de 20 à 30 mn à l'eau bouillante salée.

Préparer la sauce tomate : faire chauffer l'huile dans une casserole, avec l'ail, le laurier, le basilic et quelques feuilles de céleri. Ajouter les tomates égouttées, faire revenir le tout quelques minutes puis mouiller avec le jus de tomate; saler, poivrer. Laisser cuire doucement 15 mn à découvert.

Couper en deux les pieds de céleri, les ranger dans un plat à gratin beurré, les napper de la sauce tomate et les saupoudrer de gruyère. Parsemer de noisettes de beurre, faire gratiner vivement et servir au sortir du four.

On obtiendra un délicieux plat complet en enroulant chaque demi-pied de céleri dans une tranche de jambon cuit.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.