

## TARTE CAMPAGNARDE AU CELERI

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 35 minutes
Pour 6 personnes	1 moule à tarte, 1 cocotte, 1 saladier

### **Ingrédients :**

1 Pâte à tarte  
500 gr de céleri-rave  
1 jus de citron pressé  
6 tranches de jambon de pays ou 6 tranches fines de lard fumé  
2 oignons  
20 cl de crème fraîche  
2 œufs  
Huile d'olive, sel, poivre  
Noix de muscade râpée

### **Préparation :**

1 - Éplucher et couper le céleri-rave en fines tranches, puis arroser les avec le jus de citron. Faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes environ.  
2 - Peler et émincer les oignons. Les faire revenir dans l'huile d'olive pendant 2 minutes, ajouter le céleri, cuire à feu doux pendant 5 minutes environ. Saler très légèrement et poivrer.  
3 - Préchauffer le four à 240°C sur thermostat 8.  
4 - Dans un saladier, mélanger les œufs avec la crème et une bonne pincée de noix de muscade râpée.  
5 - Garnir un moule à tarte avec la pâte et piquer le fond à la fourchette. Y répartir le céleri, les oignons, le jambon de pays ou le lard, verser le mélange œufs-crème.  
6 - Mettre au four 20 minutes environ. Servir dès la sortie accompagnée d'une salade verte.