

# Céléri provençale



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 h 15 minutes

## Ingrédients (pour 6 personnes)

- 3 gros pieds de céleri en branches ou 6 petits
- 200 g de lard demi-sel
- 6 oignons moyens
- 1 verre de vin blanc
- 4 carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 2 c. à soupe de coulis de tomates
- sel, poivre



## Préparation de la recette :

Coupez les pieds à 15 ou 18 cm. Supprimez les branches extérieures trop filandreuses. Enlevez les fils des autres. Parez la racine en pyramide. Blanchissez les céleris à l'eau bouillante salée en 10 mn d'ébullition. Egouttez-les. Partagez-les en deux. Salez et poivrez chaque moitié. Réunissez-les, ficelez-les.

Dans une cocotte, mettez le lard coupé en fins lardons. Dès qu'il lâche sa graisse, ajoutez les oignons, l'ail, les carottes coupées en rondelles, le laurier. Faites revenir sans colorer. Ajoutez les céleris. Laissez-les dorer légèrement tout autour. Couvez. Laissez suer 10 mn, puis mouillez avec le vin blanc, après avoir délayé le coulis dans 1/2 verre d'eau. Couvrez. Laissez mijoter 1h à 1h30, suivant la saison à laquelle vous achetez les céleris, en les retournant une ou deux fois.

Pour servir, déficelez les pieds. Ouvrez-les. Disposez les garnitures autour.

A grands bouillons, faites réduire le jus de cuisson jusqu'à en obtenir un bon verre.

Nappez-en les céleris.