

Céleris en branche à la provençale

Ingrédients :

2 céleris en branches, 2 oignons, 4 tomates, 1 verre d'huile d'olive,
50 g. de gruyère râpé,
poivre, sel.



- *Laver les céleris, couper les pieds et les tiges en quatre dans le sens de la longueur, les blanchir 5 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter.*
- *Eplucher les oignons et les couper en rondelles, laver et épépiner les tomates, les couper en morceaux.*
- *En cocotte, verser l'huile et y faire revenir les oignons, à feu doux, ajouter les tomates puis les céleris, poivrer, saler, couvrir et laisser mijoter doucement pendant 1 heure.*
- *Mettre dans un plat creux saupoudrer de gruyère râpé.*