 **Tarte forestière au céleri**

**[](http://storage.canalblog.com/43/12/501700/51198259.jpg)  
Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**  
Préparation : 40 minutes - Cuisson : 40 minutes  
**Pâte brisée :  
- 300 g de farine - 125 g de beurre - 60 g d'eau  
- 1 càc d'herbes de Provence - ½ càc de sel  
Garniture :  
- 100 g d'allumettes de lardons fumés - 2 tranches de jambon cuit  
- 2 côtes de céleri - 300 g de champignons - 50 g de beurre - 4 œufs  
- 70 g de comté râpé - 250 g de crème liquide - 100 g de lait  
- 1 càc d'herbes de Provence - sel & poivre du moulin**  
**1 moule à tarte de 32 cm de diamètre**

**La pâte brisée :** Préparer la pâte avec les ingrédients donnés suivant la recette de base ([ici](http://avecmichele.canalblog.com/tag/5-7)).  
Garnir le moule.  Piquer la pâte à la fourchette, couvrir et mettre au frais pendant la préparation de la garniture.

**La garniture :** Couper le jambon en lamelles.  
Faire rissoler les lardons à sec, les égoutter et réserver.  
Nettoyer et émincer les champignons. Effiler et couper le céleri en petits tronçons.  
Faire fondre la moitié du beurre dans une poêle et y faire sauter les champignons à feu vif pendant 5 minutes. Réserver.   
Dans la même poêle, faire sauter le céleri dans le reste de beurre chaud pendant 5 minutes.

**Préchauffer le four à 180°** (chaleur tournante).

* Battre les œufs avec la crème et le lait. Ajouter les herbes de Provence, du sel et du poivre.
* Mélanger les lardons, le jambon, les champignons et le céleri.
* Répartir ce mélange sur le fond de tarte.
* Recouvrir de la crème aux œufs.
* Parsemer de fromage râpé.
* Enfourner et laisser cuire 30 minutes environ jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
* Démouler. Servir chaud.