**Céleri braisé à la Provençale**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/03/C%C3%A9leri-brais%C3%A9-%C3%A0-la-Proven%C3%A7ale-mars-2009-191-copie.jpg) **Pour 4 Gourmands**

**- 1 beau pied de céleri   
- 2 oignons   
- 100 g d'allumettes de lardons fumés   
- 1 bol de sauce aux tomates fraîches   
- huile d'olive   
- persil haché   
- parmesan râpé   
- sel & poivre du moulin**

Nettoyer et laver le céleri.   
Effiler les côtes et les couper en bâtonnets réguliers.  
Éplucher et émincer finement les oignons.  
Faire blanchir les bâtonnets de céleri 5 minutes à l'eau bouillante salée.  
Les égoutter soigneusement.  
Faire blondir les oignons et les allumettes de lardons dans un filet d'huile d'olive.  
Laisser colorer légèrement.  
Ajouter le céleri.   
Assaisonner en sel et poivre.  
Couvrir et laisser étuver à tout petit feu pendant 30 minutes.  
Ajouter alors la sauce tomate et mélanger.  
Laisser cuire encore une vingtaine de minutes à petit feu, en remuant de temps en temps et en veillant à ce que le céleri n'attache pas.  
Verser les légumes dans le plat de service et les saupoudrer de persil haché.  
Présenter en même temps du parmesan râpé.