 **Céleri aux olives**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 1 pied de céleri**  
**- 3 échalotes**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 4 càs de** [**sauce tomate**](http://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-cuit-ou-sauce-tomate/)  
**- 50 g d'olives vertes dénoyautées**  
**- 50 g d'olives noires dénoyautées**  
**- Quelques brindilles de thym citron**  
**- Huile d'olive**

Peler et émincer les échalotes et l'ail.  
Nettoyer le céleri, le laver et le découper en petits tronçons.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans un filet d'huile.  
Ajouter l'ail et les dés de céleri et remuer sur feu vif pendant quelques minutes pour laisser les légumes s'enrober de gras.  
Ajouter la sauce tomate et remuer.  
Incorporer enfin les olives vertes et noires ainsi que les brindilles de thym.  
Saler et bien mélanger le tout.  
Couvrir la sauteuse et laisser braiser à petit feu pendant 40 minutes environ en remuant de temps en temps et en surveillant pour que cela n'attache pas. (**Je n'ai pas eu besoin d'ajouter d'eau, mais il faudra peut-être le faire).**  
Lorsque les légumes sont cuits, poivrer et verser dans un plat chaud.