 **Tarte au céleri**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/06/Tarte-au-c%C3%A9leri-DSCN8491.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 abaisse de pâte feuilletée ou brisée**  
**- 1 cœur de céleri**  
**- 2 échalotes**  
**- 1 gousse d'ail**  
**- 2 càs de tapenade maison**  
**- 150 g de fromage de chèvre frais**  
**- 3 œufs**  
**- 40 g de parmesan râpé**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
- **Sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**  
**- un bouquet de ciboulette**  
**- poivre du moulin**  
 **1 cercle ou 1 moule à tarte de 28 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 210°C (Chaleur tournante)**

Étaler la pâte et foncer le moule.  
Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais pendant la préparation de la garniture.  
Peler les échalotes et les émincer finement.  
Peler et dégermer l'ail et l'émincer également.  
Mettre les échalotes à [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans l'huile d'olive.  
Nettoyer le céleri et le couper en petits tronçons. Les ajouter dans la sauteuse ainsi que l'ail.  
Remuer, saler légèrement, couvrir et laisser cuire à chaleur douce pendant 20 minutes.  
Laisser tiédir.  
Étaler la tapenade sur le fond de la pâte. Couvrir avec les légumes.  
Écraser le fromage de chèvre à la fourchette.  
Ajouter les œufs puis le parmesan et la ciboulette ciselée. Bien mélanger, saler et poivrer.  
Verser ce mélange sur le céleri. Enfourner pour 30 minutes.  
Servir chaud ou tiède.