 **Tarte au céleri**

 **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.