**Céleri branche à la tomate**

[Une image contenant assiette, alimentation, table, intérieur

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/10/celeri-branche-a-la-tomate-p1060107.psd-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 pied de** [**céleri**](https://recettes.de/celeri-branche) **- 1 oignon**  
**- 325 g de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)  
**- 100 ml de vin blanc**  
**- 400 g de pulpe de** [**tomate**](https://recettes.de/tomates) **- thym**  
**- Huile d'olive**  
**- Sel & poivre du moulin**

Supprimer les feuilles du céleri.  
Détacher les côtes, les laver et les couper en petits tronçons.  
Éplucher et émincer l'oignon.  
Éplucher et couper les carottes en dés.  
Dans une cocotte, faire suer les dés d'oignon avec une cuillerée d'huile chaude.  
Ajouter les carottes et le céleri, remuer et laisser revenir quelques minutes.  
Ajouter la tomate, le vin blanc et le thym. Saler.  
Couvrir et laisser mijoter pendant une trentaine de minutes jusqu'à ce que carottes et céleri soient tendres.  
Rectifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Servir chaud, seul ou avec des pâtes, du riz ou de la semoule.