**Tarte au céleri branche**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**La pâte brisée :
- 200 g de farine**
**- ¼ de càc de sel**
**- 100 g de beurre**
**- 50 g d'eau**

**1 cercle à tarte de 26 cm de Ø**

Préparer la [pâte brisée](https://recettes.de/pate-brisee) avec les proportions données suivant la [**recette de base**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).
Foncer le cercle à tarte posé sur ma plaque de cuisson tapissée de papier cuisson.
Piquer à la fourchette, couvrir et garder au frais le temps de préparer la garniture.

**La garniture :
- 700 g de** [**céleri**](https://recettes.de/celeri) **branche**
**- 2 oignons**
**- 4 œufs**
**- 50 g de crème**
**- 150 g (100 + 50) de** [**gouda**](https://recettes.de/gouda) **râpé**
**- Noix de muscade
- sel & poivre du moulin**
**- huile d'olive**

**Préchauffage du four à 190°C** 

Éplucher et émincer finement les oignons.
Nettoyer et effiler les branches de céleri et les couper en dés.
Faire suer les oignons dans un filet d'huile chaude pendant quelques minutes.
Ajouter les dés de céleri , remuer et laisser revenir en remuant pour bien les enrober de gras. Saler et poivrer.
Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que le céleri soit fondant.
laisser refroidir.
Dans un saladier mélanger les œufs et la crème.
Râper une grosse pincée de muscade, saler & poivrer.
Ajouter le céleri et 100 g de gouda râpé. Mélanger.
Verser la garniture sur le fond de tarte et éparpiller le reste de fromage sur le dessus.
Enfourner pour 40 minutes.
Servir chaud en compagnie d'une salade verte.