

# Allumettes de céleri à la tomate



## Pour 4 personnes

1 boule de céleri-rave  
600 g de tomates  
2 oignons  
1 à 2 gousses d'ail  
2 pinçees d'herbes de Provence  
1 cuill. à soupe d'huile d'olive  
1/2 cuill. à café de sucre  
Sel, poivre

419



Pèle-les oignons et coupe-les en lamelles. Pèle-les tomates et hache-les grossièrement au couteau. Pèle l'ail et hache-le. Verse l'huile d'olive dans une casserole. Fais-fondre les oignons pendant 5 min. Ajoute les tomates, l'ail, les herbes de Provence et le sucre. Sale et poivre. Couvre et laisse cuire 30 min à feu doux. Pèle le céleri, coupe-le en tranches et recoupe celles-ci en allumettes de 5 mm d'épaisseur.

Ajoutez le céleri dans la sauce à la tomate. Laisse reprendre l'ébullition, couvre et fais cuire pendant 30 min à feu doux.

## Variante

- Laisse cuire les allumettes de céleri pendant 15 min dans de l'eau bouillante salée. Égoutte-les. Fais-les dorer avec 30 g de beurre et 3 cuill. à soupe de raisins secs pendant 5 min, en remuant régulièrement.