

# CÉLERIE RAVE à LA TOMATE

Pour 2 personnes



*1/2 céleri rave  
100 gr de lardons  
1 boîte de 400 g de purée de tomates  
1 oignon  
2 cuillères à café de fond de veau  
2 cuillères à café de persillade  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1/2 cuillère à café de sel  
1/4 cuillère à café de piment d'Espelette.*

**Eplucher le céleri rave et le découper en grosses frites.**

**Emincer l'oignon.**

**En mode "dorer", faire revenir l'oignon et les lardons dans un peu d'huile.**

**Ajouter les frites de céleri rave et faire rissoler durant 5 à 8 minutes.**

**Ajouter la purée de tomates délayé dans l'eau ; saler et ajouter le piment d'Espelette ; ajouter la persillade.**

**Mettre en cuisson sous pression durant 10 minutes.**

**Servir aussitôt.**

[Servir avec un rôti de veau](#)