

Célerisotto

Recette de Caroline Biard, Grenoble INP - Ensimag

Le risotto c'est bien... le célerisotto c'est mieux. Imaginez, vous venez de passer 10 jours à enchaîner foie gras, truffes en chocolat, plateaux de fromage et toasts. Vous n'en pouvez plus, mais êtes partagés entre une (petite) envie de légumes et votre amour du gras, parce que #legrascestlavie. Pour répondre à ces deux envies, il vous faut un célerisotto !

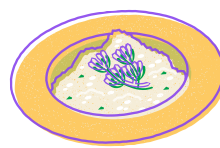


Ingédients

- Un céleri rave
- Du bouillon (poulet ou Kub)
- Crème fraîche épaisse
- Du parmesan



Recettes



- 1) Coupez le céleri en brunoise, comme si c'était du riz
- 2) Faites-le revenir quelques minutes dans une noisette de beurre ou une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné
- 3) Ajoutez au fur et à mesure le bouillon et remuez. Il faut toujours que le céleri soit humide et il ne faut pas qu'il accroche.
- 4) Mélangez le céleri et le bouillon jusqu'à ce que le céleri soit cuit et bien fondant
- 5) Ajoutez une cuillère (ou deux ou trois, selon vos goûts) de crème fraîche épaisse
- 6) Ajoutez une dose bien gourmande de parmesan
- 7) Servez bien chaud

Et pour une version chicissime et festive, ajoutez des chanterelles dans le célerisotto.

Bon appétit !