



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Risotto au céleri branche en bouillon de fanes .



*Ingrédients pour 4 personnes :*

- 1 botte de céleri branche (avec fanes)
- 1 cube de bouillon de légumes
- 1 oignon
- 120 g de riz rond
- 15 cl de crème fraîche liquide
- 2 c.à.c de cumin
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 70 cl d'eau
- 80 g de parmesan
- Gros sel, Sel, poivre

- Laver, éplucher, couper en tronçon les branches du céleri, laver et émincer les fanes, réserver
- Dans une casserole d'eau salée à ébullition attendrir les tronçons pendant 30 minutes
- Dans une casserole avec 70 cl d'eau et un cube de bouillon plonger les fanes pendant 25 minutes
- Assaisonner les fanes à convenance, mixer puis réserver. Rajouter un peu d'eau chaude au besoin
- Dans une sauteuse huilée faire revenir l'oignon pour qu'il devienne translucide, ajouter le riz en pluie
- lorsque le riz devient translucide ajouter louches par louches la mixture à base de fanes de céleri
- Laisser gonfler le riz au fur et à mesure des louches cette soupe, poursuivre la cuisson
- Le riz doit être tendre, compter environ 20-30 minutes de cuisson, ajouter les tronçons de céleri
- Ajouter au fur et à mesure la crème fraîche, le parmesan, laisser la cuisson se terminer
- Servir chaud, décorer de parmesan, de fanes de céleri réservées, de tranches de grisons ...

