



RISOTTO DE CÉLERI, POMME ET COULIS DE PARMESAN

INGRÉDIENTS

- 1 céleri
- 1 pomme
- 150g de parmesan
- 80g de mascarpone
- 20 feuilles de roquette
- ½ citron
- 50g de crème fraîche
- 5cl de lait
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 50MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Peler et couper le céleri en 4.

Saler les quartiers et huiler chaque face. Mettre au four à 150° (TH 5) pendant 40mn.

Faire bouillir la crème fraîche et le lait. Ajouter 100g de parmesan râpé et fouetter jusqu'à ce qu'il soit fondu. Réserver ce coulis au chaud.

Tailler ¼ de la pomme en julienne et le reste en dés.

Couper le céleri cuit en petits cubes et les réchauffer avec un fond d'eau dans une casserole. Y incorporer le reste de parmesan, saler et poivrer. Ajouter le mascarpone, et quelques gouttes de jus de citron.

Hors du feu, mélanger avec les dés de pommes.

Dresser le risotto de céleri-pomme et verser dessus le coulis de parmesan.

Décorer avec les feuilles de roquette et de la julienne de pommes.