



Risotto de céleri

Faire une brunoise de céleri (400g pour deux).

Sauter à la poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à cuisson al dente, saupoudrer d'une cuiller à soupe de farine à travers d'une passoire.

Bien mélanger et réserver la préparation en couche fine sur un plat.

Faire chauffer 2 dl de crème végétale . Lorsque ça frémit , ajouter le céleri et faire comme un risotto , ne pas laisser attacher!

Rajouter au choix du parmesan ou du fromage végétal et truffe ou trompette de la mort

Bon appétit !