

LEGUMES

CELERISOTTO

Type de plat PLAT

Pour : 2 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Source :

<http://www.lapetitecuisinedenat.com>

Temps de cuisson : environ minutes

Les instructions de préparation :

- ✓ épluchez le céleri, taillez le en fines tranches, puis en bâtonnets, puis en petits cubes.
- ✓ Taillez également l'échalote en petits cubes.
- ✓ Faites revenir l'échalote dans du beurre, puis ajoutez le céleri.
- ✓ Laissez colorer un tout petit peu, déglacez avec le vin blanc, laissez évaporer.
- ✓ Couvrez à hauteur avec du bouillon chaud. Salez, poivrez.
- ✓ Laissez évaporer et recommencez.
- ✓ Couvrez à nouveau de bouillon chaud et laissez évaporer à nouveau.
- ✓ Normalement à ce stade le céleri est cuit (goutez et prolongez un peu la cuisson si ça ne vous convient pas)
- ✓ Baissez le feu, ajoutez deux cuillères à soupe de mascarpone et une poignée de parmesan, remuez bien.
- ✓ Servir en arrosant d'un peu d'huile parfumée si vous en avez (pistache, sésame, courge...)

Les remarques et commentaires :

Le plus long est le taillage du céleri car vous devez obtenir une très fine brunoise

Il me faut :

- 1/2 céleri boule
- 1 grosse échalote
- Beurre
- 1/2 verre de vin blanc
- bouillon de légumes ou de volaille
- mascarpone
- parmesan

La mise en œuvre :



Moyenne

Le coût de la recette :



Bas

