

Célerisotto aux amandes (risotto de céleri)

Bonjour à toutes et tous

Dans les légumes d'hiver, le [céleri rave](#) a longtemps été un légume que je n'ai pas apprécié. Sa saveur est assez forte, souvent « sature » donc difficile de l'utiliser en plats. Pourtant, il y a peu, j'ai repensé à un concept que j'avais aperçu il y a déjà 2-3 ans : un **célerisotto** (ou risotto de céleri) où l'on hache le céleri de la taille grains de riz, et on cuit cela façon risotto. L'idée était ludique, assez fun donc pourquoi ne pas tenter. Pour adoucir, j'ai pensé aux amandes, quelques herbes de Provence, et vas-y on mijote.

A la dégustation: la claque gustative ! C'était à tomber ! Loin de sa saveur brute, le céleri-risotto était tout doux. Les amandes apportent une note presque sucrée et herbes finissent de relever l'affaire. Je l'ai adoré seul ou mélangé en accompagnement de lentilles, et ne cesse de rêver depuis de pouvoir l'itérer..

J'avais donc envie de partager l'idée de risotto de céleri avec vous, si vous cherchez une recette amusante au céleri rave ou en avez un dans votre panier de légume. Laissez vous tenter ☐ Bonne journée !



- CÉLERISOTTO AUX AMANDES -
TOUT DOUX..

Recette : Célerisotto aux amandes (risotto de céleri)

Saison de la recette : Novembre à Avril

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 3-4 personnes :

- 1 boule de céleri rave de 600-800g
- 80 g d'amandes entières
- 200 ml de lait d'amandes ou de vache
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe de herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Réalisation

- Épluchez et émincez les oignons. Pelez le céleri, retirez l'éventuel trognon, coupez en gros morceaux puis hachez le au mixer de manière à obtenir des grains de taille proche du riz.
- Dans une sauteuse, faites chauffer un peu d'huile puis faites y revenir les oignons et les amandes (*) jusqu'à ce que les oignons soient limite caramélisés.
- Faites bouillir une casserole d'eau puis plonger y le céleri-rave 30s (**).
- Égouttez puis disposez dans la sauteuse avec les oignons. Faites revenir 2-3 minutes?
- Ajoutez le lait, les herbes de Provence, sel, poivre puis laissez cuire 20 minutes à couvert. Ajustez l'assaisonnement avant de servir.

Dégustez en accompagnement d'une viande blanc ou poisson, ou mélangé à des lentilles (noires, vertes), pour l'option veggie.

Astuces :

- (*) Cette étape permet de torréfier les amandes et de relever leur saveur
 - (**) Le fait d'ébouillanter le céleri permet de supprimer un peu de la saveur prononcée du céleri.
 - A l'avance/ conservation : Ce célerisotto peut être préparé 1 journée à l'avance, et se garde jusqu'à 3 jours.
-