

100 g de crème entière
100 g de parmesan râpé
1 demi céleri ou navets
Radis pour la déco



RISOTTO

Céleri-rave ou Navet

Met la crème à réduire avec le parmesan râpé.

Taille le céleri ou le navet en petits dés.

Une fois que la crème à bien réduit, verse le céleri ou le navet. Sale et poivre. Laisse cuire trois minutes pour garder le croquant.

Dressage, ajoute quelques rondelles très fines de radis. Sert avec un poisson ou une viande.

L'astuce : on peut réaliser un risotto équivalent avec des radis ou des betteraves.