

Risotto

de céleri au fromage de
brebis frais, truffe

560

Pour 2 personnes :

Céleri en brunoise 300gr
1 échalote
1 gousse d'ail
beurre demi-sel
vin blanc
50cl bouillon de volaille
1 poignée de noisettes
fromage de brebis frais

**1 cuil. à soupe de brisures
de truffe noire**
**Quelques feuilles de persil
plat**
Huile d'olive
Sel fin



Découpe le céleri en petite brunoise. Cisèle finement l'échalote. Épluche et dégerme la gousse d'ail. Dans une sauteuse, verse un trait d'huile d'olive, puis un peu de beurre, ajoute l'échalote et fais-la suer sans coloration. Ajoute la gousse d'ail. Ajoute les cubes de céleri, sale, mélange, puis déglace au vin blanc. Laisse réduire, puis verse le bouillon de volaille chaud à hauteur. Laisse cuire 10 minutes à feu moyen. Pendant ce temps, torréfie les noisettes sur une plaque au four 5 minutes à 190 °C. Au terme de la cuisson, ajoute dans le risotto le reste de beurre, le fromage, mélange, puis ajoute les brisures de truffe noire. Dépose le risotto dans des assiettes creuses, parsème de noisettes concassées et décore de feuilles de persil.