

Célerisotto

Célerisotto



Pour 2 à 4 personnes :

(accompagnement ou plat principal)

$\frac{1}{2}$ à 1 céleri boule (selon la taille)

1 oignon jaune

$\frac{1}{2}$ verre de vin blanc sec

75 cl de bouillon de volaille (+ ou -)

4 CS de mascarpone ou de crème épaisse

3 CS de parmesan râpé + beurre

Sel et poivre, persil ou ciboulette hachée

- Éplucher le céleri boule et en couper des tranches de 0,5 cm environ. Les plonger, au fur et à mesure, dans un grand saladier d'eau citronnée.
- Découper chaque tranche en bâtonnets (0,5 cm), puis en petits cubes, que l'on replace aussitôt dans le saladier d'eau citronnée. *On doit obtenir une fine brunoise de céleri. C'est assez long à faire, mais pas compliqué du tout... Il faut juste une bonne dose de patience !*
- Ciseler finement l'oignon jaune.
- Dans une sauteuse, faire fondre le beurre et faire revenir les oignons, jusqu'à coloration. Ajouter ensuite la brunoise de céleri, soigneusement égouttée.
- Laisser revenir 2 à 3 minutes, en remuant bien et mouiller avec le vin blanc. Laisser le liquide s'évaporer.
- Verser ensuite du bouillon de volaille, jusqu'à hauteur et laisser de nouveau le liquide s'évaporer. Recommencer l'opération (*bouillon jusqu'à hauteur et évaporation*). Ne pas hésitez à goûter le céleri. Normalement, à ce stade (*environ 10 minutes*), il doit être cuit. Si ce n'est pas le cas, prolonger la cuisson de 5 minutes supplémentaire.
- Baisser le feu au minimum et ajouter le mascarpone (*ou la crème épaisse*), ainsi que le parmesan.
- Mélanger et servir, parsemer de pluches de persil ou de ciboulette hachée.

