

RISOTTO AU PESTO DE FEUILLES DE CÉLERI ET AMANDES



Ingrédients pour 2 personnes

- 140 g de riz Arborio
- 1 échalotes
- 1/2 cube de bouillon de légumes ou volaille
- 1/2 demi verre de vin blanc
- Sel et poivre
- **Pour le pesto :**
- Les feuilles de 2-3 branches de céleri
- 15 g d'amandes effilées
- 25 g de parmesan râpé
- 10 g huile d'olive

Les étapes

Faire bouillir un 1/2 d'eau avec le cube de bouillon. Peler et émincer l' échalote. Dans une sauteuse faire chauffer un filet d'huile d'olive puis faire revenir les échalotes. Ajouter ensuite le riz et cuire à la nacre (environ 1 minute en remuant sans arrêt) : ajouter le vin blanc et laisser évaporer.

Ajouter ensuite le bouillon, louche par louche, en ajoutant la louche suivante dès absorption du liquide jusqu'à ce que le riz soit cuit, compter 18-20 minutes.

En parallèle, préparer le pesto. Laver et sécher les feuilles de céleri puis les placer dans un mixeur avec le reste des ingrédients, mixer par à coup jusqu'à obtenir bonne consistance.

En fin de cuisson du risotto, incorporer le pesto et poursuivre la cuisson une ou deux minutes (si nécessaire ajouter une louche de bouillon chaud dans le pesto afin de le détendre pour l'incorporer plus facilement au riz).

Servir aussitôt, éventuellement avec du parmesan râpé.

Source : <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1016773-risotto-au-pesto-de-feuilles-de-celeri-et-amandes>