

Le Ravesotto

INGRÉDIENTS

- 200 g de riz à risotto
- 200 g cèleri-rave
- 2 c.à.s de crème liquide
- la moitié d'un gros oignon
- 1/2 l de bouillon de légume
- 75 g de bacon
- 30 g de parmesan
- 2 cuillères à café d'huile d'olive
- Poivre

PRÉPARATION

1. Éplucher et râper le cèleri-rave. Détailler le bacon en petits morceaux, ciseler l'oignon.
2. Dans une poêle, mettre l'huile d'olive à chauffer et y jeter le bacon, l'oignon et le cèleri.
3. Faire revenir l'ensemble à feu vif.
4. Quand ça prend couleur, ajouter le riz. Bien remuer.
5. Attendre que celui-ci devienne translucide et verser une louche de bouillon sur feu moyen.
6. Laisser le riz l'absorber et remettre une louche.
7. Procéder ainsi de suite. Ne soyez pas pressé. Un bon risotto c'est avant tout un peu de patience...
8. Une fois que tout le bouillon est épuisé, couper le feu et ajouter la crème et le parmesan. Bien mélanger.
9. Ajuster l'assaisonnement.
10. Parsemer de persil ciselé.