

## Risotto céleri-coco, gambas rôties



### Ingrédients

pour 6 personnes

### Pour le risotto

- 200 g de riz Gallo
- 300 g de céleri rave épluché
- 1 oignon ciselé
- Une noix de beurre
- 1 verre de vin blanc sec
- 400 ml de lait de coco
- 400 ml de bouillon de poule
- 2 cuil. à soupe de parmesan râpé, sel et poivre du moulin.

### Préparation

- Couper le céleri en brunoise puis le blondir dans le beurre avec le riz et l'oignon.
- Mouiller avec le vin blanc.
- Remuer sans cesse jusqu'à évaporation du vin puis ajouter progressivement le lait de coco et le bouillon de poule chaud.
- Cuire 15 à 20 min en remuant souvent. Ajouter un peu d'eau si besoin. Quand le liquide est quasiment évaporé, ajouter le parmesan puis le beurre. Rectifier l'assaisonnement.
- Faire sauter les gambas dans un peu d'huile d'olive, juste avant de servir.



Recette de **Daniel Zenner**

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « *Gastronomie et Plantes Sauvages* », de « *Gastronomie et Plantes des Jardins* », du « *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne* » et « *Le Foie Gras d'Alsace* »