

## INGRÉDIENTS

2 paquets de Veggie Rondo Garden Gourmet  
400 g de céleri  
100 g de salade de roquette  
1 gros oignon  
20 tomates cerises  
300 g de riz arborio  
100 millilitres Vin blanc  
2 cuillères à soupe d'herbes italiennes fraîches, hachées  
2 gousses d'ail  
90 g de parmesan râpé  
800 ml de bouillon de légumes



Donnez une touche veggie à votre recette de risotto habituelle avec ce risotto végétarien au céleri et notre Veggie Rondo Garden Gourmet. Prêt en 30 minutes !

## PRÉPARATION

### 1. Préparation de la sauce de base

Faites chauffer un filet d'huile dans la poêle et faites revenir l'oignon, l'ail et le riz à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon soit légèrement doré. Ajoutez le vin blanc au mélange.

### 2. Cuisson du riz

Pendant ce temps, lavez le fenouil et coupez-le en petits morceaux. Ajoutez au riz avec les herbes fraîches et laissez réduire le vin. Ajoutez les cubes de tomates et le bouillon, laissez réduire à nouveau avant d'ajouter le reste du bouillon. Faites cuire le riz al dente et incorporez la moitié du parmesan au risotto.

### 3. Préparation du Veggie Rondo

Préparez les Veggie Rondos Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage.

### 4. Servez et dégustez !

Servez le risotto avec le Veggie Rondo et parsemez avec le reste du parmesan et de poivre fraîchement moulu.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)**