

# RISOTTO AU CÉLERI AVEC LE VEGGIE RONDO

## GARDEN GOURMET

### INGRÉDIENTS

 4 PORTIONS

 35 MIN

 INTERMÉDIAIRE

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

Donne une touche veggie à ta 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

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

#### 2. Cuisson du riz

Pendant ce temps, lave le fenouil et coupe-le en petits morceaux. Ajoute au riz avec les herbes fraîches et laisse réduire le vin. Ajoute les cubes de tomates et le bouillon, laisse réduire à nouveau avant d'ajouter le reste du bouillon. Fais cuire le riz al dente et incorpore la moitié du parmesan au risotto.

#### 3. Préparation du Veggie Rondo

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

#### 4. Sers et déguste !

Sers le risotto avec le Veggie Rondo et parsème avec le reste du parmesan et de poivre fraîchement moulu.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.CH/FR**