

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

 4 PORTIONS

 35 MIN

 INTERMÉDIAIRE

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**