

Station gourmande

Risotto de céleri et crevettes sautées à l'ail et au sirop de gingembre

Le père du risotto de céleri est Jean Imbert, j'avais très envie de le présenter avec ma touche personnelle. Une entrée originale et goûteuse.

Pour 4 personnes
1 céleri rave (boule)
300g de crème fraîche
100g de parmesan
Citron
Fleur de sel

12 ou 20 crevettes crues
Huile d'olive
Sirop de gingembre
1 gousse d'ail
Coriandre
Citron
Fleur de sel

2 poêles
4 assiettes creuses ou 4 jolis bols



Je vous conseille de préparer votre sirop de gingembre, la recette est sur le blog, cliquez ci-dessous.

Épluchez le céleri et coupez-le en cube, plutôt petit. N'ayant pas un restaurant 3 étoiles, je n'ai pas cherché à les faire tous de la même taille. Surtout que cette tâche est la plus longue de la recette.

Râpez le parmesan.

Dans un poêle, ajoutez la crème fraîche et le parmesan, feu doux. Il est préférable que le parmesan soit fondu avant d'ajouter le céleri.

Ajoutez le céleri, la crème ne doit pas bouillir, cuire pour 25 minutes. Si vous manquez de liquide, ajoutez un filet d'eau. A la fin de la cuisson, salez à la fleur de sel et versez un filet de citron.

En parallèle mais la cuisson est beaucoup plus rapide, ajoutez un filet d'huile d'olive dans une nouvelle poêle, écrasez la gousse d'ail et ajoutez les crevettes. La cuisson se fait sur feu fort. Selon votre menu, vous servirez 3 ou 5 crevettes par assiette.

Ajoutez 2 belles cuillères de sirop de gingembre, toujours sur feu fort, salez à la fleur de sel et ajoutez la coriandre ciselée.

Attention, pour la cuisson du céleri, le temps dépend de la taille de vos cubes, il est donc important de goûter.

Le céleri doit être fondant.

Vérifiez les assaisonnements et servez immédiatement. Ajoutez un filet de citron dans chaque assiette.

La cuisson du céleri peut se faire à l'avance mais les crevettes doivent être sautées à la dernière minute.

Chaque ingrédient est indispensable à l'harmonie de la recette, vous pouvez pimenter les crevettes selon votre goût mais attention vos convives doivent être aussi fan.

Cette recette surprendra vos convives.

Il y a quelques années, je vous avais proposé un risotto de pommes de terre que je vous recommande toujours, la pomme de terre est moelleuse et il se sert très bien avec une viande grillée.

Je vous souhaite une bonne dégustation