

Ruinart

DOM RUINART BLANC DE BLANCS

X

CÉLERISOTTO, PETIT-ÉPEAUTRE, TRUFFES



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 60 minutes

1 céleri boule

2 branches de céleri

240 gr d'épeautre

Bouillon de légumes

10 cl de vin blanc

1 truffe

6 c à soupe de parmesan râpé

1 c à soupe de crème fraîche

Huile d'olive

Sel, poivre et fleur de sel.

*Par
Valérie Radou*

Cheffe de
la Maison Ruinart

R



Cuire le petit épeautre dans le bouillon de légumes, pendant 45 minutes. Egoutter.

Pendant la cuisson du petit épeautre, préparer le célerisotto.

Préchauffer le four à 180°. Détailler le céleri restant en morceaux, saler, ajouter 3 c. à soupe d'huile d'olive. Et enfourner pour 10 minutes. Hacher l'équivalent d'une cuillère à soupe de truffes

Le celérisotto

Eplucher et ciseler finement les oignons.

Eplucher, laver le céleri, puis le tailler en brunoise, de la

taille d'un grain de riz.

Suer l'oignon avec de l'huile d'olive, ajouter la brunoise de céleri.

Déglacer avec le vin blanc, laisser réduire et mouiller au $\frac{3}{4}$ avec le bouillon de légumes (cuire 20 minutes), ajouter une pincée de sel. (Le céleri est cuit lorsque tout le bouillon est absorbé).

Mettre à chauffer la crème, ajouter le parmesan et laisser fondre, mixer.

Incorporer le petit épeautre

dans le célerisotto, ajouter la truffe hachée, la crème de parmesan et mélanger délicatement.

Le dressage

Déposer le célerisotto dans des assiettes creuses, surmonter de céleri rôti, et ajouter quelques lamelles de truffes.

Parsemer d'une pincée de fleur de sel.

TOUR DE MAIN A l'aide d'une mandoline, trancher finement les $\frac{3}{4}$ du céleri, couper chaque tranche en fins batonnets. Les égaliser puis les rassembler et les tailler en petits dés de la taille d'un grain de riz.



www.ruinart.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération