



Riz au céleri et noix

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Du riz, du céleri en branche et des noix fraîche.

Les ingrédients pour la recette :

- 250 g de riz long
- **1 oignon**
- 3 côtes de céleri
- 50 g de cerneaux de noix
- 50 g de beurre doux
- 30 g d'huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin
- **1/4 de botte de persil plat**
- 500 g d'eau froide

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Ôter les filaments des côtes de céleri et les laver. Les couper en fines lamelles. **Hacher grossièrement vos cerneaux de noix.** Eplucher **l'oignon** et le ciseler finement. Dans un sautoir, ajouter l'huile d'olive et le beurre. Dès que votre beurre est fondu, ajouter **l'oignon** et les côtes de céleri. Faire revenir doucement pendant 5 minutes. Ajouter le riz, mélanger pendant 1 minute. Le terme culinaire est : **nacrer le riz. Le riz s'enrobe** de matière grasse et des parfums de l'oignon et du céleri. Cela évite d'avoir un riz qui colle en fin de cuisson. Après avoir nacré votre riz, ajouter 1 fois 1/2 du volume de **riz en eau froide**. Assaisonner de sel fin et poivre du moulin. Porter à ébullition, disposer un papier de cuisson beurré et cuire au four votre riz pendant **30 minutes à 180° C**. En fin de cuisson, laisser reposer votre riz 5 minutes sur votre plan de travail. Ôter le papier de cuisson et ajouter les noix. Mélanger à l'aide d'une fourchette pour bien égrener votre riz. Vérifier l'assaisonnement, hacher du **persil plat** et parsemer sur le riz. Servir dans un plat.

Plaisir