

# Céleri et risoni au gorgonzola avec salade de radis

durée totale **30 min.** 5 min. temps de préparation 25 min. temps de cuisson

## INGRÉDIENTS

10 portions

### Pour le risoni :

<b>250 g</b>	d'échalotes, finement hachées
<b>500 g</b>	de céleri, coupé en dés (environ 1 x 1 cm)
<b>100 g</b>	de beurre
<b>500 g</b>	de risoni
<b>300 ml</b>	de vin blanc
<b>1,2 litre</b>	de bouillon de légumes
<b>300 g</b>	de gorgonzola
<b>5 g</b>	de sel
<b>2 g</b>	de poivre

### Pour la salade :

<b>50 g</b>	de beurre
<b>500 g</b>	de poires, coupées en fines lamelles (environ 2 mm d'épaisseur)
<b>50 g</b>	de miel
<b>100 ml</b>	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
<b>300 g</b>	de radicchio, coupé en morceaux (environ 2 x 4 cm)
<b>100 g</b>	de cerneaux de noix, grillés
<b>2 g</b>	de poivre

## PRÉPARATION

### Étape 1

Faire revenir les échalotes et le céleri dans une casserole avec le beurre à feu moyen pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les risoni et les faire cuire pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Déglacer avec le vin blanc et laissez réduire de moitié. Ajouter le bouillon de légumes et laissez cuire environ 12 minutes en remuant de temps en temps. Retirer du feu et incorporer doucement le gorgonzola jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Assaisonner avec le sel et le poivre selon votre goût.

### Étape 2

Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir les poires pendant environ 2 minutes. Ajouter le miel et laisser légèrement caraméliser les poires pendant 1 à 2 minutes. Déglacer avec la sauce soja fermentation naturelle Kikkoman et porter à ébullition. Ajoutez le radicchio et les noix, puis laisser les feuilles de salade légèrement flétrir.

### Étape 3

Répartir les risoni dans quatre assiettes, ajouter la salade par-dessus et servir.