



RISOTTO AUX ASPERGES



Temps de préparation
10 minutes



Temps de cuisson
30 minutes



Niveau de difficulté
★★

Ingrédients pour 6 personnes

500g d'asperges vertes ou/et blanches
1 bel oignon ou 2 échalotes au choix
500g de riz Arborio
15 cl de vin blanc
75g de beurre
1,5 à 2l de bouillon de légumes chaud
100g de parmesan
Sel, poivre

Préparation des asperges

Peler uniquement le bas des asperges si elles sont vertes, et en totalité (sauf la pointe) si elles sont blanches.

Les couper en tronçons de 2/3 millimètres.

Eplucher et hacher finement l'oignon ou les échalotes.

Déroulement de la recette

Faire fondre le beurre et y mettre à suer l'oignon ou les échalotes.

Ajouter les asperges et faire cuire pendant 5 minutes.

Ajouter le riz, le vin blanc et la moitié du bouillon à feu fort.

Quand le bouillon est absorbé, ajouter le reste du bouillon et laisser réduire à feu doux en remuant de temps en temps.

Goûter pour vérifier la cuisson du riz, assaisonner si besoin, puis saupoudrer le parmesan râpé finement.

Bien mélanger pour qu'il fonde.



Vous pouvez réaliser ce risotto avec d'autres légumes : cœurs d'artichauts, petits pois, courge butternut, cèpes... Les idées sont nombreuses !



Le riz ne doit pas être croquant, mais légèrement collant !



Ne pas trop saler : bouillon, vin et fromage le feront !

Une belle entrée mais aussi un joli plat que je sers souvent avec de belles tranches de jambon cru !