

RISOTTO AUX ASPERGES FRAÎCHES

Durée de préparation: 10 minutes

Durée de cuisson: 30 minutes

Type: Plat

Ingrédients:

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 botte d'asperges vertes ou violettes plutôt fines
- 300 à 350 g de riz Arborio ou autre riz pour risotto
- 50 g de beurre + 1 noix de beurre
- 1 bel oignon ou 2 échalotes au choix
- 15 cl de vin blanc
- 1 litre de bouillon de légumes chaud
- 100 g de parmesan ou grana râpé fin
- sel
- poivre blanc



Descriptif:

Préparer les asperges en cassant le bas de l'asperge d'un coup sec (c'est la partie plus dure), les peler si nécessaire.

Couper en tronçons en réservant les pointes.

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

Ajouter les asperges (sans les pointes) et faites cuire doucement pendant 5 minutes.

Ajouter le riz et remonter le feu.

Ajouter

- le vin blanc
- le bouillon de légumes chaud (c'est important) en 3 fois que l'on ajoute à chaque fois qu'il est absorbé.

A mi-cuisson on ajoute les pointes d'asperges. Goutez pour vérifier la cuisson du riz et poivrer, puis verser le parmesan râpé fin et noix de beurre et bien mélanger pour qu'il fonde.

Le riz ne doit pas être croquant mais crémeux, ne pas trop saler, bouillon vin et fromage le feront.

Servir très chaud.