Risotto aux asperges fraîches

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Ingrédients : 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

Etape 1 : 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.

Etape 2 : Ajouter les asperges (sans les pointes) et faites cuire doucement pendant 5 minutes. Ajouter le riz et remonter le feu.

Etape 3 : Ajouter le vin blanc, puis le bouillon de légumes chaud (c'est important) en 3 fois (on en rajoute à chaque fois qu'il est absorbé).

Etape 4 : À mi-cuisson, ajoutez 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.

Etape 5 : Le riz ne doit pas être croquant, mais crémeux... Ne pas trop saler, bouillon vin et fromage le feront. Servir très chaud.