

RISOTTO AUX ASPERGES

RISOTTO



6 personnes



30 min



1,8 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire cuire les asperges à la vapeur. Arrêter alors qu'elles sont encore légèrement croquantes
2. Faire chauffer 1,25 L d'eau dans lequel vous diluez un cube de bouillon de légumes
3. Si vous avez cuit les asperges avant le riz, récupérer l'eau des asperges dans une casserole, rajouter de l'eau et diluer un cube de bouillon de légumes
4. Faire revenir une échalote coupée finement dans de l'huile d'olive (2 cuillères à soupe) et du beurre (30 g). Rajouter un peu de bouillon pour que l'échalote ne brunisse pas
5. Ajouter le riz et le saisir deux minutes
6. Ajouter le vin blanc et laisser évaporer une minute à feu vif en remuant bien
7. Rajouter régulièrement du bouillon pendant que vous préparez les asperges (voir ci-dessous)
8. Couper les pointes et les garder à part
9. Couper ensuite la partie la plus tendre des tiges en petites rondelles
10. Passer au mixeur le reste des tiges
11. Passer les tiges mixées à la passoire pour récupérer une crème d'asperges sans la partie fibreuse
12. Rajouter la crème d'asperge au riz, remuer
13. Rajouter les tiges d'asperges découpées en rondelles, remuer
14. Saler le riz à votre goût
15. Laisser cuire votre riz entre 15 et 17 minutes (au total depuis le début) selon que vous l'aimez plus ou moins cuit. Nous conseillons une cuisson d'environ 15 minutes pour qu'il soit al dente
16. Juste avant d'arrêter la cuisson du riz, rajouter les pointes des asperges
17. Rajouter 30 gr de beurre, 30 gr de parmesan et bien remuer

INGRÉDIENTS

- 400g d'Asperges vertes
- 500g de Riz Baldo (**Réf : 303**)
- 1 Echalote
- 1/2 de Vin blanc
- 60g de Beurre
- 1 cuillère à dessert de Les Sept saveurs (**Réf : 240**)
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)
- 30g de Parmesan