RISOTTO AUX ASPERGES

RISOTTO

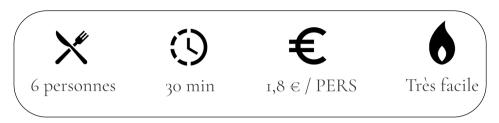


INGRÉDIENTS

- 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

www.saporissimo.fr www.saporissimo.be



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