

Risotto aux asperges fraîches

Préparation : 10 min cuisson :30 min

Ingrédients pour 4 personnes

1 botte d'asperges vertes ou blanches plutôt fines

300gr de riz Arborio ou autre riz pour risotto.

50 gr 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

100gr de parmesan ou grana râpé fin

Sel, poivre

Préparation :

Préparez les asperges en cassant, le bas de l'asperge d'un coup sec , c'est la partie la plus dur, les pelez si nécessaire.

Coupez-les en tronçons en réservant les pointes.

Faites fondre le beurre et y mettre à suer les échalotes ou l'oignon finement coupés. Ajoutez les asperges sans les pointes et faites cuire doucement pendant 5 min.

Ajoutez le riz et remonter le feu. Ajoutez le vin blanc, le bouillon de légumes chaud (c'est très important) en 3 fois, et que l'on ajoute à chaque fois que le bouillon est absorbé.

A mi- cuisson on ajoute les pointes d'asperges. Goutez pour vérifier la cuisson du riz et poivrez, ajoutez le parmesan râpé fin, la noix de beurre et bien mélanger pour qu'ils fondent.

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