

risotto aux asperges

O'TERA
d'Avelin



4 personnes



20 min



20 min



Difficulté

Ingrédients

- 1 botte d'asperges verte ou violette (plutôt
- 1 oignon ou 2 échalotes au choix
- 300g de riz spécial risotto
- 100g de parmesan râpé
- 50g de beurre + 1 noix de beurre
- 15 cl de vin blanc
- 1L de bouillon de légume chaud
- sel, poivre

Préparation

- Préparer les asperges en cassant le bas de l'asperge un coup sec (c'est la partie la plus dur) 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 5min
- ajouter le riz et remonter le feu
- ajouter le vin blanc
- ajouter le bouillon de légumes chaud (c'est important) en 3 fois que l'on ajoute à chaque fois qu'il est absorbé.
- le riz ne doit pas être croquant mais crémeux, ne pas trop saler : bouillon, vin et fromage le feront.
- a mi-cuisson on ajoute les pointes d'asperges. goûter pour vérifier la cuisson du riz et poivrer, puis verser le parmesan râpé fin et noix de beurre et bien mélanger pour qu'ils fondent.
- servir très chaud.

**Démocratisons les bienfaits
des circuits-courts**

<http://www.oteradavelin.com/recipes>