



Risotto d'asperges vertes

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

500 g d'asperges vertes
350 g de riz arborio
1 l de bouillon de légumes
25 cl de vin blanc
1 oignon
2 cs d'huile d'olive
100 g de parmesan Parmigiano
Poivre



Préparation :

1. Lavez les asperges ensuite ôtez les extrémités des queues.
Placez les asperges dans le panier pour une cuisson à la vapeur pendant 5 minutes.
Passez-les sous l'eau froide pour qu'elles conservent leur belle couleur verte.

2. Épluchez et émincez finement l'oignon.
Faites-le revenir 3 minutes dans une sauteuse avec l'huile d'olive.
Verser le riz et mélangez bien. Quand celui-ci devient translucide, mouillez avec le vin blanc.
Laissez mijoter sur feu doux.
Quand le vin est presque absorbé, ajoutez une louche de bouillon, mélangez puis recommencez jusqu'à épuisement du bouillon.
Avec la dernière louche de bouillon ajoutez les queues des asperges coupées en petits morceaux. Gardez les têtes pour la présentation.
Vérifiez la cuisson du riz après 15 à 20 minutes, il se peut qu'il vous reste encore un peu de bouillon.
Ajoutez le parmesan et poivrez.
Mélangez bien puis éteignez le feu.
Couvrez et attendez 5 minutes.
Servez le risotto avec les têtes d'asperge, des copeaux de parmesan

Bonne dégustation.

Pour des variantes en goûts et saveurs vous pouvez rajouter

- un jus de citron en fin de cuisson
- des morceaux de noisettes ou noix