Risotto d’Asperges Vertes

Pour 4 personnes :

- **1 botte d’asperges vertes (500 g)**
- **1 gros oignon doux (type Mulhouse)**
- **300 g de riz spécial pour risotto**
- **1 litre d’eau**
- **2 cubes de bouillon de volaille**
- **100 g de parmesan**
- **2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **sel, poivre**

1. Trier et laver les asperges. Couper les têtes, les réserver, puis tailler le reste en tronçons de 3/4 cm chacun.
   Les partager ensuite en deux dans le sens de la longueur.

2. Émincer l’oignon puis le faire suer dans une poêle huilée à feu doux.

3. En parallèle, mettre à bouillir l’eau puis y ajouter les cubes de bouillon de volaille. Une fois dissous, laisser le bouillon chauffer.

4. Ajouter les asperges, sans les têtes, dans la poêle puis faire revenir le tout à feu doux pendant une dizaine de minutes.

5. Mettre ensuite les têtes d’asperges puis faire cuire le tout une dizaine de minutes supplémentaires en remuant toutes les 2 minutes.

6. Verser le riz puis le laisser cuire jusqu’à ce qu’il devienne transparent.

7. Ajouter 1/3 du bouillon (bien chaud) puis laisser absorber en remuant de temps en temps.

8. Faire de même pour les deux autres tiers du bouillon.

9. Une fois tout le bouillon absorbé, laisser mijoter 5 minutes puis ajouter la crème fraîche. Assaisonner généreusement, laisser cuire 5 minutes à nouveau.

10. Pour terminer, verser la totalité du parmesan, mélanger jusqu’à obtenir un risotto bien homogène : c’est prêt !

    Il est très important de servir ce risotto bien chaud pour un maximum de saveurs ! On peut le déguster en plat principal ou accompagné d’une viande grillée !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Vous pouvez retrouver le couteau OPINEL présent sur la photo sur le site de “La Collection”

– Le couteau OPINEL Office n°112 : [disponible ici !]

Bénéficiez de 10% de réduction sur votre commande avec le code : DELICIMO10