Difficulté : Moyenne Temps de préparation : 10 minutes Temps de cuisson : 30 minutes



RISOTTO AUX ASPERGES ET PARMESAN

Ce risotto crémeux aux asperges et parmesan met à l'honneur les saveurs du printemps, avec une texture fondante et un goût délicatement relevé par le fromage. Un plat simple, raffiné et réconfortant.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles.
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

LES INGRÉDIENTS



Riz à risotto
80g



Asperges
3



Oignon
1



Parmesan
10g



Vin blanc sec
5cl



Bouillon de légumes ou volaille
250ml/personne

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Beurre
1 cuillère à soupe



Huile d'olive



Sel et poivre
1 pincée

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Coupez l'extrémité dure des asperges. Gardez les pointes entières et coupez le reste des tiges en petits tronçons. Blanchissez-les 3-4 min dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez et réservez.

ÉTAPE 2

Dans une casserole, préparez le bouillon et maintenez le bien chaud à feu doux.

ÉTAPE 3

Dans une grande sauteuse, faites revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive, sans le colorer. Ajoutez le riz et remuez 1 à 2 min jusqu'à ce qu'il devienne nacré (translucide sur les bords). Versez le vin blanc et laissez-le s'évaporer en remuant.

ÉTAPE 4

Ajoutez une louche de bouillon chaud, mélangez doucement jusqu'à absorption. Répétez l'opération louche par louche, pendant 18 à 20 minutes, en remuant régulièrement. À mi-cuisson, ajoutez les tronçons d'asperges (garde les pointes pour la fin).

ÉTAPE 5

Quand le riz est cuit (fondant mais légèrement ferme au centre), retirez du feu. Incorporez le beurre, le parmesan et les pointes d'asperges. Ajustez l'assaisonnement si besoin.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter des zestes de citron pour une touche de fraicheur.