

RISOTTO AUX ASPERGES VERTES

Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

- 1 botte asperge verte fine ou petite
 - 1 poignée d'épinard
 - 1 ou 2 carotte en julienne
 - 300g de riz rond
 - 50g de beurre + 1 noix de beurre
 - 1 oignon jaune
 - 15cl de vin blanc
 - 1l de bouillon de légumes
 - 100g de parmesan
 - Sel, poivre blanc
-
- Préparer les asperges en coupant le blanc ou la partie dure.
 - Couper en tronçons en réservant les pointes.
 - Faire fondre le beurre et y mettre à suer l'oignon finement coupé.
 - Ajouter les asperges (sans les pointes) et faites cuire doucement pendant 5 minutes.
 - Ajouter les carottes
 - Ajouter le riz et remonter le feu.
 - Ajouter le vin blanc, 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 et le vin le feront.
 - A mi-cuisson on ajoute les pointes d'asperges et les épinards.
 - 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.



Bon Appétit !

Préparation 10mn - Cuisson 30mn