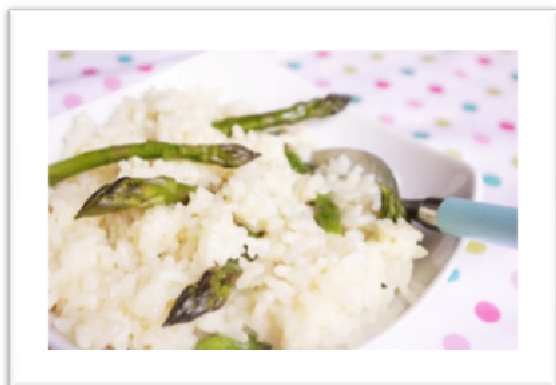




Toque & Tablier



Risotto facile aux pointes d'asperges

**Pour 4 personnes.
Préparation 15 min**

Ma liste de courses... Chez

Proportions données pour un plat unique

Le primeur :

- 500 g d'asperges dont vous ne garderez que les pointes
- 1 gousse d'ail

Le fromager-crémier :

- 90 g de parmesan
- 10 g de beurre + 15 pour les asperges

L'épicier :

- 280 g de riz arborio
- 15cl de vin blanc sec
- 2 tablettes de bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile

1. Dans une grande casserole sur feu doux, mettez l'huile et le beurre avec l'ail haché pour qu'il blondisse durant quelques minutes. Puis ajoutez le riz arborio et laissez cuire « à sec » jusqu'à ce qu'il soit translucide en mélangeant régulièrement pour ne pas qu'il brûle.
2. Pendant ce temps, coupez les asperges pour ne garder que les pointes. Faites les cuire à couvert dans une grande poêle avec le beurre jusqu'à ce que vous insériez facilement la pointe d'un couteau dans leur base. Réservez.
3. Faites bouillir 1,5 litres d'eau et dans un grand saladier, faites-y fondre les 2 tablettes de bouillon de volaille. Une fois que le riz est bien translucide, versez le vin blanc et laissez-le réduire une ou deux minutes. Jetez tout le bouillon et laissez cuire 18-20 minutes (le bouillon doit être absorbé et le riz fondant). Réservez.
4. Ajoutez en dehors du feu, le parmesan et les pointes d'asperges. Mélangez et laissez reposer 4-5 minutes à couvert. Cette étape s'appelle « mantecare » et c'est le secret pour avoir un risotto onctueux...Envoyez !

Mon secret chuchoté à l'oreille : le parmesan acheté déjà râpé a perdu de sa saveur dû à l'exposition à l'air. Il vaut toujours mieux le râper au dernier moment d'autant que le parmesan se conserve très bien plusieurs mois dans le bac de votre réfrigérateur !

On ne jette rien ! Que faire des queues d'asperges ? Un velouté si vous avez un mixer puissant car les fibres de l'asperge sont coriaces ! Découvrir ma recette sur le blog en tapant sur la barre de recherche « asperges »