

# RISOTTO AUX ASPERGES

## Ingrédients (pour 4) :

- 1 petite botte d'Asperges vertes
- 250 g de Riz Arborio (ou Riz rond)
- Huile d'Olive
- 1 oignon
- 1 litre de bouillon de volailles ou de légumes
- Sel
- Poivre
- 2 ou 3 bonnes cuil à soupe de Parmesan râpé
- 15 gr de beurre

## Préparation :

Éplucher le bout des asperges à peau dure en conservant toute la partie tendre  
Couper les pointes entre 4 et 6 cm, et dans la partie tendre quelques rondelles de 3 à 4 mm et réserver.

Éplucher l'oignon et l'émincé.

## Cuisson :

Préparer le bouillon avec un ou deux cubes de bouillon de volailles et un litre d'eau bouillante. Cuire les pointes en les plongeant dans le bouillon de volailles pendant 8 minutes environ, puis les retirer. Maintenir le bouillon au chaud.

Dans une poêle mettre 4 grosses cuillères d'huile d'olive et faire chauffer doucement  
Ajouter l'échalote hachée. Lorsque l'échalote hachée devient presque translucide, ajouter le riz et mélanger.

Lorsque le riz devient presque translucide à son tour, ajouter le vin blanc puis mélanger. Laisser évaporer le vin environ 3 mn puis ajouter les rondelles d'asperges vertes, du poivre et mélanger.

Ajouter le bouillon au-dessus du mélange riz / asperges, juste au-dessus du niveau du riz.

Laisser cuire à feu doux.

Lorsque le bouillon du risotto est absorbé par le riz, recommencer l'opération; ajout de bouillon et laisser cuire à feu doux, sans oublier de remuer délicatement.

Recommencer jusqu'à épuisement du bouillon.

Vers la fin de cuisson et hors du feu ajoutez le beurre, le parmesan, remuez et éventuellement si nécessaire du sel. Rajouter les pointes d'asperges, remuer délicatement, mettre un couvercle et laisser reposer 3 mn.

**Variante :** rajouter des crevettes déjà cuites lors du dernier ajout de bouillon.