

les recettes d'Alice

Risotto aux asperges



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

Ingrédients

300 gr de riz arborio
70 gr de beurre
500 gr d'asperges
100 gr de parmesan
2 échalotes

1,2 l de bouillon de volaille
100 gr de tranche de poitrine fumé
15 cl de vin blanc

Matériel nécessaire

1 sauteuse 1 râpe à parmesan

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher les asperges et les cuire dans l'eau salée 10 min.
- 2- Faire durer les tranches de poitrine dans une poêle antiadhésive.
- 3- Eplucher et émincer les échalotes, râper la moitié du parmesan et tailler l'autre en copeaux.
- 4- Mettre à fondre dans une sauteuse 20 gr de beurre, mettre l'échalote puis le riz 3 min et mouiller avec le vin blanc et remuer jusqu'à évaporation complète. Couvrir de bouillon à hauteur du riz et faire cuire 20 min à couvert en ajoutant du bouillon à chaque fois qu'il est absorbé. Ajouter les asperges taillées en morceaux au bout de 10 min. Incorporer ensuite le reste de beurre et le parmesan râpé. Assaisonner.

Conseils et astuces

Dresser dans les assiettes le risotto et recouvrir de copeaux de parmesan et de lard grillé.

Alice Délice

