



Risotto aux asperges vertes

Ingrédients pour 5 personnes

15 asperges vertes (3 par personne)

300 g de riz rond Arborio ou Carnaroli

70 g de mascarpone

50 g de beurre

1,5 l. d'eau + 1 cube de bouillon de volaille

10 cl de vin blanc sec

1/2 oignon

Des copeaux de parmesan

Quelques noisettes décortiquées (facultatif)

Huile d'olive

Sel & poivre du moulin

Dans un faitout, faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive sans qu'il ne colore. Versez le riz, mélangez-le de manière à bien l'enrober de matière grasse, le riz doit devenir translucide.

Ajoutez le vin blanc et une louche de bouillon, le riz doit commencer à gonfler, dès que le bouillon s'évapore, arrosez à chaque fois le riz avec une louche de bouillon, sa cuisson dure 20 minutes environ.

En fin de cuisson, retirez le risotto du feu, incorporez 30 g de beurre et le mascarpone. Mélangez bien, le risotto doit devenir crémeux. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Les asperges vertes

Faites bouillir un grand volume d'eau + sel pour cuire les asperges.

Lavez et pelez les asperges avec un économiseur, partir de la base de la pointe juste au dessous de la tête et descendre vers le pied, (euh sur la photo de gauche j'ai fait le contraire).

Réunir les asperges et attachez-les avec de la ficelle, plongez délicatement la botte d'asperges dans l'eau bouillante, cuire jusqu'à tendreté, (la cuisson dépendra de la grosseur de vos asperges), comptez (plus ou moins) 10 minutes environ. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Une fois cuites, les rafraîchir dans de l'eau froide et égouttez-les.

Coupez les têtes d'asperges et détaillez les tiges en petits tronçons dans la partie la plus tendre de l'asperge (les réserver pour la décoration du plat).

Concassez grossièrement quelques noisettes avec le plat du couteau.

Dans une poêle chaude, avec les 20 g de beurre restant, faites revenir les tronçons et têtes d'asperges pendant 3/4 minutes.