



Estelle de Saint Germain

Risotto aux asperges

Ingrédients :

Des asperges pelées et coupées en morceaux (réserver les pointes), 350g de riz pour risotto, 50g de beurre, 1 oignon, 2 échalotes, 15cl de vin blanc, 1 litre de bouillon de légume, 100g de parmesan, sel et poivre blanc, persil

Recette :

Faire suer l'oignon et les échalotes émincées dans le beurre et ajouter les asperges pendant 5 minutes à feu doux. Augmenter le feu, ajouter le riz, le vin et le bouillon chaud en 3 fois que l'on ajoute à chaque évaporation.

A mi-cuisson, ajouter les pointes d'asperges, vérifier la cuisson du riz, ajouter le parmesan, une noix de beurre et bien mélanger.

Parsemer de persil et servir.