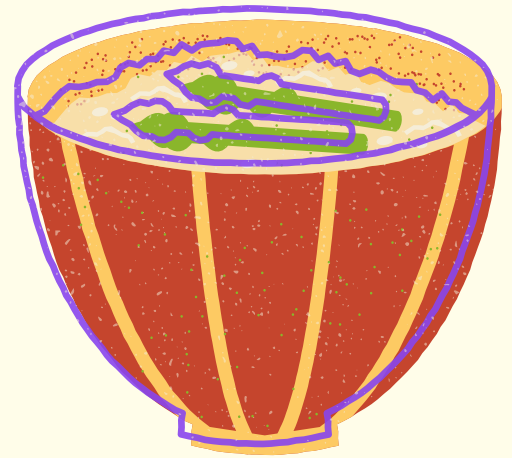


RISOTTO AUX ASPERGES

Ingrédients:

Pour 4 personnes

- 300g de riz Arborio
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 oignon, haché finement
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 litre de bouillon de légumes
- 60g de parmesan râpé
- 60ml de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre noir moulu, selon votre goût



Préparation:

- Lavez et coupez les asperges en morceaux d'environ 3 cm de longueur. Réservez les pointes d'asperges.
- Cuisez l'oignon et l'ail, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides avec de l'huile d'olive.
- Ajoutez le riz dans la poêle et faites-le cuire jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé d'huile.
- Versez le vin blanc dans la poêle et remuez jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé par le riz.
- Ajoutez progressivement le bouillon de légumes chaud. Attendez que le liquide soit presque complètement absorbé avant d'ajouter une nouvelle louche de bouillon pendant environ 18-20 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire à l'eau bouillante les pointes d'asperges pendant 2-3 minutes, réservez.
- Quand le riz est presque cuit (al dente) ajoutez les morceaux d'asperges.
- À la fin de la cuisson, sortez la poêle du feu et incorporez le parmesan, assaisonnez, le risotto doit être crémeux.
- Servez le risotto chaud avec les pointes d'asperges en décoration.

