



## RECETTE SALÉE

# RISOTTO CRÉMEUX AUX ASPERGES VERTES

⌚ 40 MINUTES

🕒 30 MINUTES

👥 3 À 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

250 grammes de riz à risotto  
Une botte d'asperges vertes (500 g)  
1 oignon jaune  
1 gousse d'ail  
150 ml de vin blanc  
1 cube de bouillon de légumes  
50 ml de crème liquide (ici, de soja)  
40 grammes de beurre  
50 grammes de parmesan  
Huile d'olive  
Sel et poivre

### PRÉPARATION

Commencer par émincer finement l'oignon. Dans une grande poêle, faire chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive sur feu moyen. Y laisser fondre l'oignon durant une dizaine de minutes, en remuant régulièrement.

Pendant ce temps-là, rincer les asperges et les essuyer délicatement. Couper les pointes d'asperges sur une longueur de +/- 5cm et les réserver. Couper ensuite les branches en dés. Les réserver également. Emincer finement la gousse d'ail.

Dans une casserole, porter 600ml d'eau à ébullition et y diluer le cube de bouillon de légumes. Ajouter ensuite les branches d'asperges émincées et les laisser cuire une dizaine de minutes dans le bouillon.

Lorsque l'oignon est doré, incorporer le riz dans la poêle (à sec) et faire chauffer 3 minutes sur feu vif. Ajouter ensuite la gousse d'ail émincée ainsi que le vin blanc et remuer régulièrement. Baisser sur feu moyen.

Ajouter ensuite le bouillon (dans lequel les branches d'asperges cuisent) au fur et à mesure de son absorption par le riz. Cela devrait prendre une vingtaine de minutes jusqu'à cuisson croquante du riz.

Lorsque les branches d'asperges sont cuites, les placer dans un saladier. Y ajouter un peu d'eau et la crème liquide. Mixer le tout au mixeur plongeant. Filtrer ensuite le contenu du saladier en le passant dans un chinois, afin de ne récupérer que le liquide (et d'ôter la partie filamenteuse des branches d'asperge).

Ajouter la crème d'asperge au risotto et bien mélanger. Incorporer ensuite le beurre par petits morceaux. Terminer finalement en ajoutant le parmesan râpé. Goûter la préparation, poivrer et saler si besoin. Bien mélanger une dernière fois et garder au chaud sur feu très doux.

Porter une casserole d'eau salée à ébullition et y faire cuire les pointes d'asperge durant 3 minutes. Faire ensuite chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Y faire dorer les pointes d'asperge durant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Saler, poivrer en fin de cuisson.

Répartir le risotto dans des assiettes. Dresser les pointes d'asperge sur le dessus du risotto. Ajouter un peu de parmesan et déguster immédiatement.

