

RISOTTO AUX ASPERGES

Le marché:

- 250 g de riz "per risotti" (Arborio, Carnaroli ... Camargue à défaut)
- 250 g d'asperges
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc sec
- 2 c à s d'huile d'olives
- 2 c à s de crème épaisse
- parmesan
- sel, poivre

Réalisation:

- mesurer le volume du riz
- laver les asperges, éliminer éventuellement le bout terreux et les éplucher
- mettre les épluchures dans une casserole avec 1 l environ d'eau peu salée et faire bouillir 10 mn puis filtrer
- couper les asperges en tronçons d'un centimètre environ et les faire cuire 5 à 6 mn dans l'infusion d'épluchures
- récupérer le bouillon et passer rapidement les asperges dans de l'eau glacée pour les garder fermes
- mesurer le bouillon pour avoir deux fois le volume du riz, allonger d'eau au besoin, porter à ébullition
- pendant ce temps, émincer l'oignon, le faire revenir à l'huile d'olives avec le riz
- quand les grains sont translucides mouiller avec le vin et faire évaporer rapidement
- ajouter alors la bouillon petit à petit et conduire la cuisson à feu doux en remuant fréquemment
- en fin de cuisson (17 à 18 mn) il ne doit plus y avoir de liquide et le risotto doit être crémeux et "al dente"
- poivrer, incorporer la crème, le parmesan et les tronçons d'asperges qu'on aura réchauffés dans très peu de bouillon et égouttés
- servir sans attendre en proposant du parmesan selon l'usage