RISOTTO

Safrané aux asperges vertes

35 min.

Difficulté

Prix conseillé €€€€

Saison idéale : **printemps pour les asperges fraîches !**

Ingrédients

x10

- 500 g de **RIZ ARBORIO TAUREAU AILÉ PROFESSIONNEL**
- 100 g de parmesan
- 35 cl de vin blanc
- 175 cl d'eau
- 1,25 g de safran
- 1 ½ oignon
- 2 bouillons de légumes.
- 1 kg 750 d'asperges vertes

Préparation

- **Les asperges :** faire chauffer à feu vif dans une casserole d'eau salée pendant 6 minutes, puis plonger dans de l'eau froide pour conserver la couleur verte.
- **Le risotto :** faire bouillir 1,75 L d'eau avec le bouillon. Dans une poêle, faire blondir l'oignon émincé pendant 3 minutes. Ajouter le **riz ARBORIO** et le laisser cuire en remuant pendant 2 minutes. Ajouter le vin blanc. Une fois absorbé par le riz, ajouter une louche de bouillon puis mélanger. Une fois le bouillon bien absorbé, ajouter une nouvelle louche jusqu'à épuisement du bouillon (compter 20 minutes environ). Ajouter la crème fraîche, assaisonner et mélanger. Laisser cuire 8 minutes à feu doux en remuant. Ajouter le safran et le parmesan tout en continuant de remuer.
- **Le dressage :** dresser le risotto à l'aide d'un emporte-pièce. Ajouter les asperges vertes.

Astuces du Chef

Stéphane Byczko

Le **riz ARBORIO** est idéal pour des risottos onctueux et savoureux. Pour une version de la mer, rajoutez quelques crevettes décortiquées.