

RISOTTO AUX ASPERGES ET CHAMPIGNONS



6 personnes

Ingrédients :

300 g de riz

400 g de champignons de Paris

18 asperges vertes

½ oignon

60 g de parmesan râpé

50 g de copeaux de parmesan

60 g de beurre

5 cl de vin blanc sec

60 cl d'eau

Eplucher les asperges et séparer la tête de la queue. Émincer les queues en biseaux et réserver. Blanchir les têtes pendant 3 minutes dans une grande quantité d'eau salée, puis les refroidir dans de l'eau froide et réserver.

Faire sauter les champignons émincés dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive. Saler et poivrer, puis réserver.

Faire suer l'oignon ciselé à feu doux avec un peu d'huile d'olive et une pincée de sel. Lorsqu'il est translucide, ajouter le riz et le nacrer dans la matière grasse. Verser ensuite le vin blanc et lorsqu'il s'est évaporé, ajouter l'eau en plusieurs fois (environ le double du riz). Baisser le feu et laisser frémir environ 16 à 20 minutes.

Ajouter les queues d'asperges émincées et les champignons, assaisonner et terminer avec le beurre et le parmesan râpé.

Au moment de servir, réchauffer les pointes d'asperges dans un peu d'huile d'olive et les disposer avec les copeaux de parmesan et des herbes fraîches sur le risotto.