

Risotto très onctueux aux asperges vertes



Pour deux personnes :

- 100g de **riz italien** (variété Arborio ou Carnaroli)
- 1 poignée de **petits pois** frais écossés
- 1 botte d'**asperges vertes**
- 1 **carotte** nouvelle
- 2 tiges de **cive** (ou des petits oignons grelots)
- 1 gousse d'**ail nouveau**
- 7,5 cl de **vin blanc sec**
- 3 cs de **crème fraîche épaisse** : 1 pour lui, 1 pour vous, 1 pour... le plaisir et l'onctuosité
- 1 cs d'**huile d'olive**
- sel, **poivre** du moulin
- 30g de **parmigiano reggiano** en copeaux
- 1 noix de **beurre** (20g)
- 1 litre de **bouillon de volaille** + 1 cs rase de **fond de veau** déshydraté (résultat final plus goûteux...)

1. Rincer les **asperges**, les sécher, couper et réserver les pointes.
 2. **Tailler** les **tiges** d'asperges en **brunoise** après avoir éliminé les parties filandreuses (s'il y en a). **Tailler** la **carotte** de même, en tout petits dés. **Emincer** les tiges de **cive** et **hacher** la **gousse d'ail**.
 3. Faire chauffer le **bouillon** et la cuillerée de **fond de veau** dans une casserole. Poser par dessus un panier vapeur avec les **pointes d'asperges** pour qu'elles cuisent pendant la préparation du risotto (ou faire cuire les asperges à la vapeur, à part) (dans tous les cas, le bouillon doit rester sur le feu jusqu'à la fin de la préparation).
 4. Dans une grande poêle, faire revenir les tiges de **cive** et le **riz** dans l'**huile d'olive**, à feu doux. Lorsque le riz devient translucide, ajouter le **vin blanc**, la **brunoise** d'asperges et de carottes ainsi que les **petits pois**.
 5. Lorsque le riz a absorbé tout le vin blanc, ajouter une première louche de **bouillon**. Attendre qu'il soit complètement absorbé par le riz avant d'ajouter la deuxième louche. Continuer ainsi de suite jusqu'à ce que le riz soit juste cuit (15 minutes environ). Goûter pour vérifier. Surveiller la cuisson des pointes d'asperges et les retirer du panier vapeur dès qu'elles sont al dente ; les réserver.
 6. Ajouter au risotto la **crème fraîche**, les **pointes d'asperges** et les copeaux de **parmesan**. Terminer par une noix de **beurre** coupée en petits morceaux. Remuer délicatement. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire. Laisser reposer 2 minutes à couvert : **il riso sarà più cremoso e morbido, il parmigiano leggermente fuso** (riz plus crémeux et moelleux, parmesan légèrement fondu).
- P.S. : il m'arrive de mettre quelques pistils de safran dans le bouillon de volaille. Cela donne une jolie couleur jaune au riz, et un goût caractéristique. Mais je crois que je préfère ce risotto nature. On sent mieux le goût des asperges vertes sans le safran.

<http://www.nataliakriskova.com/article-19096368.html>

© *Du chant plein les casseroles...*