

ASPERGES BLANCHES ET VERTES A LA CREME DE PESTO DE CORIANDRE ET RISOTTO VENERE



Facile Préparation: 15 mn Cuisson: 50 mn (5 + 15 + 30)

Pour 4 personnes:

16 asperges vertes + 16 asperges blanches
3 càs de pesto de coriandre + 2 càs de crème fleurette
120 g de riz venere 1 oignon nouveau émincé
3/4 l de bouillon de légumes gardé chaud
1 càs d'huile d'olive
1 noix de beurre
2 càs de parmesan
Sel et poivre

Les asperges:

Laver, éplucher et parer les asperges en coupant les queues à 10 cm environ de la tête. Cuire d'abord les asperges blanches à l'eau salée ainsi que les queues coupées en tronçons. La cuisson dépend de leur grosseur. Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et réserver sur un torchon ou un papier absorbant à température ambiante.

Faire la même chose avec les asperges vertes (le temps de cuisson étant beaucoup plus court), les égoutter et les réserver de la même façon.

Le riz venere:

Faire fondre l'oignon émincé sans coloration dans l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter le riz et l'enrober de matière grasse en le remuant dans la sauteuse. Ajouter une louche de bouillon et le sachet d'encre de seiche. Dès que le liquide est évaporé, en rajouter louche après louche jusqu'à la cuisson totale du riz. S'il n'y a pas assez de bouillon, compléter avec de l'eau. Au bout de 15 minutes, introduire les tronçons d'asperges qui vont cuire en même temps que le riz et devenir noirs aussi.

Le riz est cuit au bout d'une trentaine de minutes, sinon, prolonger la cuisson le temps nécessaire. Ajouter le beurre en remuant et enfin le parmesan pour finir de lier. Ajuster l'assaisonnement.

Finition et dressage:

Dans une petite casserole, faire chauffer la crème et le pesto. Saler un peu et réserver le temps de dresser le riz noir encore chaud à l'aide d'un emporte-pièce sur un côté de l'assiette. Disposer les asperges autour en éventail avant de les arroser d'un peu de crème de coriandre.