

RISOTTO AUX ASPERGES BLANCHES ET AUX TROIS FROMAGES



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 25-30 mn

Pour 4 personnes:

300 g de riz arborio ou carnaroli

2 c.à soupe d'huile d'olive

2 échalotes émincées finement

1 verre de vin blanc sec

1 l de bouillon de légumes ou de volaille gardé chaud

1 douzaine d'asperges pas trop grosses

60 g de parmesan râpé

60 g de pecorino doux râpé

60 g de mimolette vieille râpé

60 g de beurre

quelques petits copeaux de parmesan

sel et poivre

Laver et parer les asperges, les éplucher en n'hésitant pas à repasser l'épluche-légumes 2 fois. Couper les têtes à quelques centimètres et les cuire une dizaine de minutes à l'eau bouillante salée.

Pendant la cuisson des têtes, détailler le reste des queues en rondelle d'1/2 cm d'épaisseur. Réserver. Faire revenir les échalotes sans coloration et lorsqu'elles sont transparentes, ajouter le riz et le cuire environ 2 minutes jusqu'à ce qu'il devienne nacré.

Ajouter le vin blanc, le faire évaporer puis ajouter le bouillon louche après louche en attendant à chaque fois que le liquide précédent soit absorbé.

Au bout de 8 minutes, ajouter les rondelles d'asperges et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes encore.

Le riz est cuit mais il est encore "al dente" et il reste un peu de liquide qui est devenu crémeux.

Couper le feu et incorporer très rapidement les 3 fromages râpés en remuant puis le beurre coupé en morceaux en remuant encore plus vivement pour terminer la liaison.

Servir moulé ou dans des assiettes creuses en posant des lamelles d'asperges sur le dessus.