



Risotto aux asperges vertes et à l'aneth

Le Marché de
Milly-la-Forêt
l'Herboriste

Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 300 g de riz arborio
- 1 L de bouillon de volaille ou légumes
- 1 verre de vin blanc sec
- 300 g d'asperges vertes fraîches ou surgelées
- 2 cuillères à soupe d'oignon Darégal
- 3 cuillères à soupe d'aneth Darégal
- 2 cuillères à soupe de mascarpone
- 100 g de parmesan en copeaux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

- Porter à ébullition le bouillon et le réserver au chaud.
- Pendant ce temps cuire les asperges vertes 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée, les rafraîchir sous l'eau glacée, les égoutter et les réserver.
- Fondre les oignons dans l'huile d'olive dans une grande cocotte à feu doux sans coloration.
- Ajouter le riz, remuer jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- Saler, poivrer, verser le vin blanc et laisser le riz l'absorber.
- Verser une louche de bouillon et laisser cuire à petits frémissements en continuant de remuer jusqu'à ce que le riz absorbe le bouillon; et poursuivre en ajoutant le bouillon louche après louche, en continuant de remuer (compter 20 min de cuisson environ).
- 5 min avant la fin de cuisson, incorporer le mascarpone, le parmesan et les asperges.
- Retirer la casserole du feu, ajouter l'aneth, mélanger pour bien enrober le riz et déguster sans tarder.

Le risotto doit avoir une texture moelleuse et juste un peu croquante.

Le truc en plus :

Le risotto est bien goûteux si le bouillon est suffisamment corsé. N'hésitez pas à renforcer sa saveur de base en ajoutant toutes sortes d'épices et d'aromates ou même une carapace de crustacés, arêtes et tête de poisson ...

**Recettes réalisées par Caroline DARBONNE
Avec la participation de Claude HOUDOYER**