

Risotto aux asperges et parmesan

DÉLICIEUX

Epater les invités

Humm !



Inratable GOURMAND

Risotto aux
asperges et
parmesan

Epluchez et émincez les échalotes.
Dans une casserole, faites fondre le beurre
demi-sel et faites revenir les échalotes.
Faites-les suer sans trop les colorer.
Ajoutez les asperges vertes, et faites-les
revenir 2 bonnes minutes. Retirez du feu et
réservez.

Ajoutez le riz et versez le vin blanc.
Ajoutez progressivement le bouillon de volaille
tout en remuant. La cuisson doit durer une
bonne vingtaine de minutes. Hors du feu, salez
et poivrez. Ajoutez la crème et les asperges.
Remettre sur le feu pendant une minute pour
réchauffer.

Servez le risotto en dressant quelques asperges
chaudes et en rajoutant des copeaux de
parmesan.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

2 échalotes
200gr d'asperges
40gr de beurre demi-sel
300gr de riz arborio
10cl de vin blanc sec
90cl de bouillon de volaille
3 càs de
crème fraîche
50gr de parmesan
en copeaux
Sel
Poivre

