

Risotto crémeux aux asperges sauvages et asperges vertes et blanches



Pour 4 personnes

- 400 g de riz risotto Arborio ■ 240 g d'asperges blanches
- 240 g d'asperges vertes ■ 240 g d'asperges sauvages
- 16 cl de crème liquide ■ 40 g de tomme de Yenne ■ 2 échalotes
- 2 gousses d'ail ■ 1 l de bouillon de volaille ■ 8 cl de vin blanc
- 2 CàS d'huile d'olive

Eplucher les asperges blanches, vertes, sauvages et les échalotes. Dans un premier temps blanchir les asperges 7min à eau frémissante. Stopper la cuisson dans l'eau glacée. Couper ensuite les pointes d'environ 5 cm les garder pour la décoration. Emincer finement les échalotes et les queues d'asperges. Faire sauter légèrement les pointes d'asperges à l'huile d'olive, assaisonner de sel, poivre et ail. Pour la préparation du risotto, faire suer les échalotes à l'huile d'olive, ajouter le riz et le nacer (translucide), mouiller au vin blanc puis ajouter le bouillon de volaille au fur et à mesure d'absorption jusqu'à obtention d'une cuisson al dente. Verser la crème liquide sur le riz, terminer la cuisson et assaisonner. Servir le risotto dans des assiettes creuses, disposer les pointes d'asperges, les queues et parsemer de tomme de Yenne râpée.