



Les papilles d' **Udibri**

RISOTTO AUX ASPERGES



Temps de préparation
25 min



Temps de cuisson
20 min



Portions
2 à 3 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Plat principal



Type de recette
Recette végétarienne

Ingrédients

- 750ml bouillon légumes (750ml d'eau chaude + 1 bouillon de légumes)
- 300 g d'asperges
- 120g de risotto
- 50ml de vin blanc
- 10 ml d'huile d'olive
- Une noisette de beurre
- 1 gousse d'ail
- Poivre

Instructions

- Laver les asperges et ôter les parties dures. Découper les asperges en petits morceaux et réserver.
- Garder en quelques-unes pour la déco : les cuire
- Dans une casserole, faire chauffer l'huile et la noisette de beurre. Y faire revenir le riz et l'ail pressé.
- Une fois que le riz devient translucide, ajouter les asperges découpées et déglacer avec le vin blanc.
- A l'aide d'une louche, verser le bouillon de légumes chaud jusqu'à couvrir le riz. Dès que le riz absorbe le bouillon, en rajouter. Renouveler 3 fois l'opération jusqu'à épuisement du bouillon.
- A vos papilles !

