



ASPERGES DE SONGY

Risotto aux asperges fraîches

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg d'asperges blanches plutôt fines
- 300 à 350 g de riz Arborio ou autre riz pour risotto
- 50 g de beurre + 1 noix de beurre
- 1 oignon
- 15 cl de vin blanc
- 1 litre de bouillon de légumes chaud
- 100 g de parmesan râpé fin
- sel, poivre

Préparation :

Faire cuire les asperges à l'eau bouillante.

Couper les asperges en tronçons et réserver les pointes.

Faire fondre le beurre et y mettre à suer l'oignon finement coupé.

Ajouter les asperges (sans les pointes) et faire cuire doucement pendant 5 min.

Ajouter le riz et remonter le feu.

Ajouter le vin blanc puis le bouillon de légumes chaud en 3 fois (ajout à chaque fois qu'il est absorbé)

A mi-cuisson, ajouter les pointes d'asperges et goûter pour vérifier la cuisson du riz.

Verser le parmesan râpé fin et une noix de beurre et bien mélanger pour qu'il fonde.

Le riz ne doit pas être croquant mais crémeux. Ne pas trop saler et servir très chaud.

Vente d'asperges à la ferme

*Rejoignez les « Asperges de Songy »
sur Facebook*

SCEA DU CLOQUETIER

32 rue de dessous

51240 SONGY

Tel : 06.16.45.17.22

Fax : 09.82.63.46.16

Mail : scea.cloquetier@gmail.com