

Risotto primavera

C'est un plat facile à préparer, même s'il demande de l'attention car il faut rester à côté pour ajouter le bouillon louche par louche jusqu'à la bonne cuisson du riz.

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de riz arborio (riz pour risotto)
100 g de petits pois (frais ou surgelés)
2/3 d'une botte de radis
2 carottes moyennes
1 petit poireau
6 asperges vertes
1 oignon blanc
10cl de vin blanc sec ou 1/2 verre d'eau additionnée
du jus d'un demi citron
75 cl de bouillon de légumes (ou volailles, ou un peu
de chaque)
2 cs d'huile d'olive

Parmesan râpé ou en copeau pour la finition



Préparation

Méthode traditionnelle :

- Préparer tous les ingrédients; émincez l'oignon et le poireau finement en gardant le plus de vert possible car il donne du goût;
- éplucher et couper les carottes en petits dés.
- Laver les asperges et casser le bout à la main sil est assez long l'éplucher et le mettre avec les autres légumes pour le risotto en ôtant la partie trop dure
- Laver les radis et les tailler en rondelles. Garder les tiges et feuilles pour un velouté
- Dans une sauteuse, faire chauffer 1 cuillère d'huile d'olive et laisser fondre l'oignon. Il doit devenir translucide mais pas se colorer.
- Ajoutez le riz avec 1 cuillère d'huile supplémentaire et le laisser s'imbiber de la matière grasse.
- Mouiller avec le vin blanc ou le verre de jus de citron. Quand celui-ci est en partie évaporé, ajouter tous les légumes {y compris les pieds d'asperge) dans la sauteuse sauf les grandes tiges d' asperges et recouvrir avec une louche de bouillon.
- Mélanger doucement et ajouter une louche de bouillon à chaque fois que la précédente s'est évaporée. Recommence l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit. Il doit être fondant (pas gluant).
- Pendant ce temps, faire cuire les asperges 8 minutes à la vapeur.
- Quand le riz est cuit, ajouter 2 c à s de parmesan râpé et servir tout de suite.
- Au moment du dressage, disposez les asperges sur le risotto.