



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Risotto crémeux aux asperges et roquefort .



Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 oignon
 - 1/2 verre de vin blanc
 - 10 cl de crème liquide
 - 12 longues asperges
 - 2 c.à.s d'huile
 - 30 g de beurre
 - 30 g de parmesan
 - 320 g de riz rond
 - 50 g de roquefort
 - 60 cl de bouillon de légumes
 - Gros sel
-
- Laver les asperges et les faire blanchir 15 minutes dans l'eau bouillante salée au gros sel
 - Égoutter, stopper la cuisson à l'eau froide, peler les petites aspérités
 - Couper les pointes à une hauteur de 10 cm, couper les tiges en petits tronçons, réserver
 - Éplucher, émincer et faire revenir l'oignon dans une sauteuse
 - lorsqu'il devient transparent, ajouter le riz en pluie. lorsqu'il devient transparent recouvrir du vin blanc
 - Laisser évaporer puis ajouter par louches le bouillon de légumes chaud, laisser gonfler entre chaque louche
 - Au bout de 10 minutes de cuisson du riz, ajouter les tronçons d'asperges, poursuivre la cuisson 20 minutes
 - Ajouter 30 g de roquefort, la crème liquide et le parmesan, le riz doit être bien crémeux
 - Décorer avec les pointes d'asperges et le restant de roquefort

Conseil : pour une saveur plus fine utiliser de la fourme d'Ambert

