

Risotto printanier aux asperges
RECETTE

Risotto printanier aux asperges



TEMPS	40 Min
INGRÉDIENTS	11 Produits
FAIRE	4 x

Ben's Original™ vous assure un délice culinaire inoubliable avec ce risotto végétarien aux asperges!

INGRÉDIENTS

- 300 g de riz pour risotto Ben's Original™
- 1 échalote finement hachée
- 1 gousse d'ail pilée
- 1 carotte coupée en julienne
- Un peu de beurre pour rissoler
- 10 cl de vin blanc
- 2 oignons de printemps, coupés
- 40 g de sbrinz râpé
- 1 c. à s. de persil finement haché
- Sel et poivre
- 1 kg d'asperges vertes

- Huile d'olive pour tremper les asperges
- 4 - 8 copeaux de fromage émiettés pour décorer

PRÉPARATION

1. Faites revenir l'échalote, l'ail et la carotte dans le beurre. Ajoutez le riz, faites le également revenir jusqu'à ce qu'il soit transparent.
2. Mouillez de vin, laissez cuire entièrement. Ajoutez le bouillon peu à peu de manière afin que le riz soit toujours tout juste recouvert de liquide. Laissez cuire 12 minutes en mélangeant fréquemment, ne pas couvrir la poêle.
3. Epluchez les asperges sur le tiers inférieur, et coupez-les obliquement en morceaux de 4 cm de long. Trempez-les dans l'huile d'olive, répartissez-les sur la plaque de four couverte d'un papier de cuisson.
4. Grillez-les directement sur la grille préchauffée pendant 3 à 4 minutes, ou dans la moitié supérieure du four préchauffé à 250 °C pendant env. 5 minutes. Enlevez-les et salez. Parsemez de persil haché et réservez au chaud.
5. Mélangez les oignons de printemps, le sbrinz, le persil avec le risotto, laissez encore mijoter pendant 4 - 5 minutes, rectifiez l'assaisonnement.
6. Décorez avec des rebibes de fromage et servir.

CATÉGORIES:

[Légumes](#), [Poulet](#), [Risotto](#), [30 - 45 MIN](#), [Risotto](#), [Facile à préparer](#), [Festif](#)

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



[Risotto au champagne et aux gambas](#)

Temps

35 Min

Ingrédients

10 produits



Risotto ai funghi

Temps

40 Min

Ingrédients

9 produits

Source URL: <https://ch.bensoriginal.com/recettes/risotto-printanier-aux-asperges>