

RISOTTO AUX ASPERGES



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 35mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 300g Asperges
- 500g Eau
- 1 cube Bouillon de légumes
- 200g Riz risotto (Oncle Benz)
- 50g Parmesan
- 1 pincée Sel
- 1 pincée Poivre moulu
- 1cs Huile d'olive

Préparation:

- Couper les pointes d'asperge sur 5 cm et les placer dans le panier cuisson. Mettre les queues dans le bol, avec 500g d'eau et 1 cube de bouillon. Mixer 7 sec/vitesse 6. Chauffer 6 min/100°C/vitesse 2.
- Ajouter 200g riz dans le bol et installer le panier cuisson au-dessus. Cuire 13 min/100°C/vitesse 0.5
- Retirer le panier cuisson. Ajouter 50g de parmesan dans le bol et mélanger à l'aide de la spatule. Pendant ce temps, mettre les pointes d'asperge dans un récipient, verser l'huile, saler et mélanger.

- Placer le risotto dans les assiettes, puis placer les pointes par dessus puis servir