Risotto aux asperges vertes et au citron

Un risotto de printemps frais et vert, avec des pointes d'asperges croquantes et un zeste de citron.

4 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de riz arborio
- 300 g d'asperges vertes
- 1 échalote
- 30 g de beurre
- 800 ml de bouillon de légumes
- 50 g de parmesan
- 1 zeste de citron
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Couper les pointes d'asperges et les tronçons de tiges.
2. Hacher l'échalote.
   4 sec / vitesse 5
3. Ajouter le beurre et le riz, puis nacrer.
   3 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
4. Verser le bouillon, ajouter les tiges d'asperges et le sel, puis cuire.
   12 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter les pointes et poursuivre.
   4 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
6. Incorporer le parmesan et le zeste de citron, puis servir.

Le conseil de Tiha
Casse les asperges à la main : elles cassent naturellement là où la tige devient tendre.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.