

## **Risotto de riz rond bio aux asperges vertes de Camargue**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 200 g de riz rond de culture bio de Camargue
- 500 g d'asperges vertes de Camargue
- 3/4 de litre de bouillon de poule
- 10 cl de vin blanc
- échalotes
- 10 cl d'huile d'olive
- 40 g de parmesan
- 10 cl de crème fraîche
- sel, poivre



### **Progression :**

*Eplucher et couper les asperges en petits morceaux, tout en réservant à part les pointes. Dans une poêle antiadhésive cuire séparément à petit feu pendant 10 minutes les asperges et les réserver au chaud.*

*Pelez et émincez les échalotes. Dans une cocotte, les faites revenir avec l'huile d'olive sur feu doux pendant 5 min. Ajoutez le riz et remuez pendant quelques minutes, jusqu'à ce que les grains soient translucides.*

*Versez le vin blanc, mélangez et poursuivez la cuisson sur feu très doux en versant régulièrement du bouillon frémissant dans la cocotte au fur à mesure qu'il est absorbé par le riz. Salez et poivrez*

*Après 15 minutes vérifiez la cuisson, ajoutez les queues d'asperges, le parmesan et finir votre risotto par la crème fraîche.*

*Dresser votre risotto dans des assiettes creuses et décorer avec les pointes d'asperges.*