

# À CROQUER CHEZ SOI, LA RECETTE !



## RISOTTO DE CÉRÉALES AUX ASPERGES

### PRÉPARATION

- Couper en biseau les pointes des asperges et les mettre de côté
- Couper le reste des tiges d'asperges en deux dans la longueur, puis en tronçons biseautés d'environ 4cm
- Blanchir les pointes et les tronçons des asperges séparément dans le bouillon de légumes et refroidir rapidement, mettre de côté
- Dans une casserole, faire suer les oignons, ajouter le risotto de céréales et nacer en remuant
- Mouiller avec le vin, laisser réduire complètement
- Ajouter 1/3 du bouillon de manière à juste recouvrir les céréales et cuire doucement jusqu'à absorption totale
- Ajouter le deuxième 1/3 du bouillon jusqu'à absorption totale et en remuant délicatement
- Ajouter le dernier 1/3 jusqu'à absorption totale et en remuant délicatement
- Incorporer le mascarpone
- Ajouter les tronçons d'asperges, poursuivre encore la cuisson sur feu doux
- Servir dans une assiette creuse, ajouter les pointes légèrement chauffées sur le dessus et la ciboulette ciselées

### POUR 4 INVITÉS

#### INGRÉDIENTS

- 250 g asperges vertes
- 250 g risotto de céréales
- 1 cs huile d'olive
- 50 g oignon finement haché
- 200 g vin blanc
- 600 g bouillon de légumes
- 100 g mascarpone ou crème
- 10 g ciboulette ciselée



svrestaurant



[www.leguriviera-groupe.ch](http://www.leguriviera-groupe.ch)