

Recette offerte par le CHATEAU DE ROLLAND

Recette N° 3

RISOTTO AUX ASPERGES ET PARMESAN.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 botte d'asperges vertes ou violettes plutôt fines
- 300 à 350 g de riz Arborio ou autre riz pour risotto
- 50 g de beurre + 1 noix de beurre
- 1 bel oignon ou 2 échalotes au choix
- 15 cl de vin blanc sec du Ch de Rolland Graves
- 1 litre de bouillon de légumes chaud
- 100 g de parmesan ou grana râpé fin
- sel, poivre blanc



Préparation de la recette :

1 Préparer les asperges en cassant le bas de l'asperge d'un coup sec (c'est la partie plus dure), les peler si nécessaire.

Couper en tronçons en réservant les pointes.

2 Faire fondre le beurre et y mettre à suer les échalotes ou l'oignon finement coupés. Ajouter les asperges (sans les pointes) et faites cuire doucement pendant 5 minutes.

3 Ajouter le riz et remonter le feu.

Ajouter le vin blanc, le bouillon de légumes chaud (c'est important) en 3 fois, que l'on ajoute à chaque fois qu'il est absorbé.

A mi-cuisson, on ajoute les pointes d'asperges. Goûter pour vérifier la cuisson du riz et poivrer, puis verser le parmesan râpé fin et la noix de beurre et bien mélanger pour qu'ils fondent.

4 Le riz ne doit pas être croquant mais crémeux, ne pas trop saler, bouillon vin et fromage le feront.

Servir très chaud avec le Chateau de Rolland Graves sec.

Recette N° 3