

Risotto aux asperges et pommes vertes



Ingrédients

300 gr de riz - 1 échalote
Beurre - 1 bouillon de volaille
Crème - Parmesan - 1 pomme
Asperges
Herbes fraîches - Ciboulette

Epluchez et ciselez l'**échalote**.

Versez le **riz** dans une passoire fine pour le rincer sous l'eau froide courante. Versez le riz dans une sauteuse avec l'échalote ciselée et le **beurre**.

Laissez chauffer 2 à 3 minutes (jusqu'à ce que le riz devienne légèrement nacré), puis ajoutez la moitié du **bouillon de volaille**. Cuisez doucement en remuant régulièrement avec une cuillère. Ajoutez du bouillon au fur et à mesure que le riz l'absorbe.

Coupez votre **pomme** en petits morceaux.

En fin cuisson (comptez environ 20 minutes), ajoutez la **crème** et le **parmesan** et de petits morceaux de pomme.

Ajoutez les petits tronçons d'**asperges**. Mélangez.

Déposez sur le risotto les pointes d'asperges et parsemez d'**herbes fraîches** ou de **ciboulette**.



Joseph
design.be

L'ustensile de
la semaine !

Eplucheur
Asperges
GEFU
12⁹⁵€



chée de Charleroi 1 à Thorembais-les-Béguines
info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
Du mercredi au samedi de 10h à 18h

