

Risotto au vin blanc, crème d'asperges vertes et tuile de parmesan - Version Atelier Vidéo

Recette pour 2

Description

Une recette chic, qui fait son effet.

L'astuce du chef

Nous utilisons une crème d'asperge, d'autres légumes de votre choix peuvent aller très bien aussi (courge, chou-fleur, carotte..etc)

Ingrédients

Pour le risotto

- 200 Gr Riz arborio
- 1 Unité(s) Oignon blanc
- 4 Branche(s) Thym
- 200 Ml Vin blanc
- 1 Litre(s) Bouillon de légumes
- 100 Gr Parmigiano reggiano

Pour la crème d'asperges

- 0.50 Botte(s) Asperge verte
- 250 Ml Bouillon de légumes
- 50 Ml Crème 35%

Pour les tuiles de parmesan

- 50 Gr Parmigiano reggiano

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Préparations avant la vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir tous vos ingrédients, ainsi que que du sel, poivre, huile végétale ou huile d'olive et du beurre.

Matériels

Une planche à découper, un grand couteau (chef), un petit couteau (d'office) et un économiseur (éplucheur).

Linges et éponge propre, poubelle de table.

Une casserole ou poêle ou chaudron (cuisson risotto)

Une casserole (bouillon de légumes), une autre pour la cuisson des asperges.

1 petite plaque à four avec Silpat ou papier cuisson et 1 spatule métallique

1 cuillère en bois ou spatule en plastique (maryse).

Des Cuil. à soupe (goûter), 1 petite louche

1 mixette à main électrique. (idéalement)

Assiettes de service

Pour la mise en place

Préparation du bouillon de légumes (risotto et crème d'asperge)

Hachez le thym, ciselez l'oignon. Enlevez le pied des asperges, et coupez-les en tronçons. Râpez le parmesan pour les tuiles.

Pour le risotto

Dans une casserole avec de l'huile d'olive, faites suer l'oignon avec le thym, ajoutez le riz et faites-le nacrer. Ajoutez le vin blanc et faites cuire à feu moyen jusqu'à évaporation, puis couvrez le riz avec le bouillon de légume, attendez qu'il soit absorbé et recommencez l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Pour la crème d'asperge

Portez le bouillon à ébullition, plongez les asperges dedans et laissez cuire 6 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Ajoutez la crème et passez au robot à main pour obtenir une sauce bien lisse, salez et poivrez.

Pour les tuiles

Mettez un silpat ou un papier parchemin sur une plaque de cuisson, déposez-y des emporte-pièces (ou pas) et garnissez-les d'une fine couche de parmesan, retirez les emporte-pièces. Cuire au four jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée, et laissez refroidir.

Pour le dressage

Dans une grande assiette, mettez un dôme de risotto au centre, une tuile de parmesan et faites le tour avec deux cuillères de crème d'asperges.

Bon appétit!