

## *Risotto Aux Asperges*

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

### Ingrédients:

- |                            |             |
|----------------------------|-------------|
| - RIZ ROND (POUR RISSOTTO) | 1 tasse     |
| - ASPERGE(S)               | 500g vertes |
| - PARMESAN RAPE            | 1 c à soupe |
| - OIGNON(S)                | 1 petit     |
| - BOUILLON DE POULE        | 600 ml      |
| - SEL                      |             |
| - POIVRE                   |             |

### Recette:

- Pelez les asperges et coupez le pied dur.
- Faites-les cuire 3 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Coupez les pointes et réservez-les. Coupez le reste des asperges en petits tronçons de 3 mm. Réservez.
- Emincez finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans une grande poêle (avec couvercle) puis versez le riz. Remuez jusqu'à ce qu'il devienne transparent puis commencez à mouiller avec le bouillon. Baissez le feu. Couvrez et remuez de temps en temps. Poursuivez la cuisson du risotto en ajoutant le bouillon petit à petit.
- En fin de cuisson, incorporez les rondelles d'asperges. Salez et poivrez. Puis, hors du feu, incorporez le parmesan.
- Réchauffez un peu les pointes d'asperge au micro-onde.
- Servez le risotto avec ses pointes

