

Risotto aux Morilles et Pointes d'Asperges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- RIZ ROND (POUR RISSOTTO)	1 tasses
- ÉCHALOTE(S)	1
- MORILLES (CHAMPIGNONS)	15g déshydratées
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- BOUILLON DE POULE	400 ml
- VIN BLANC SEC	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- ASPERGE(S)	10-12
- PARMESAN RÂPÉ	20g
- PARMESAN EN COPEAUX	en déco
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Réhydratez les champignons dans un peu d'eau tiède.
- Pelez les asperges et coupez le pied dur.
- Faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Coupez les pointes et réservez-les. Coupez le reste des asperges en petits tronçons de 3 mm. Réservez.
- Emincez finement l'échalote et la gousse d'ail.
- Lorsque les champignons sont bien réhydratés, essorez-les délicatement en conservant le jus et coupez les champignons.
- Faites revenir l'échalote avec les champignons, l'ail et les dés d'asperges dans une grande poêle (avec couvercle). Ajoutez le riz.
- Remuez jusqu'à ce qu'il devienne transparent puis mouillez de vin blanc et laissez réduire de moitié.
- Commencez à verser le bouillon avec le jus de réhydratation des champignons. 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 ajoutez le parmesan râpé et la crème. Salez et poivrez.
- Réchauffez doucement les pointes d'asperges au micro-onde.
- Dressez risotto à l'aide d'un emporte-pièce. Garnissez de pointes d'asperges et de copeaux de parmesan.