

Mon risotto aux asperges

Aujourd'hui, j'ai décidé de vous présenter l'une de mes recettes favorites, et de saison. Celle qui a fait fureur à la maison et que mon homme a trouvé «démoniaque». J'ai plein de défauts mais je possède une qualité: le risotto, je le maîtrise. Je le travaille au corps, je le comprends, je le traite avec douceur et patience. Si dans la vie, je ne suis ni douce, ni patiente, je sais parfois faire des exceptions. Et il le mérite bien. Il est pour moi le Don Juan de la cuisine, celui qui se fait désirer. Celui dont on doit s'occuper sans cesse et lui porter une attention hors norme. Faute de quoi il vous file entre les doigts. Râté. Pas bon. Sec. Quelle horreur.

Des risotti, j'en fais plein. A la milanaise, mon fils adore. A la tomate, au pesto, aux champignons, aux calamars, aux poireaux et foie de volaille. Et aux asperges. Comme les pâtes, le risotto peut se décliner infiniment. Il faut laisser libre cours à son imagination.

Mais, il faut comprendre plusieurs choses pour atteindre le plaisir intense et inégalable que procure un risotto parfait en bouche. Le plus important, et c'est un fait



Lénart/Nadine Jacquet



Pour 4 personnes

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 30 minutes

- une botte d'asperges vertes
- 50 g. de parmesan frais râpé + quelques copeaux pour le décor
- 1 dl. de vin blanc
- 20 g. de beurre
- 1 oignon
- 2 cubes de bouillon de poule
- 1 poignée de noisettes entières
- 2 c.à.s. de mascarpone
- 100 g. de jambon cru
- 300 g. de riz à risotto
- sel et poivre

scientifiquement prouvé, il ne faut pas le laisser seul. Jamais. Comme un nouveau-né sur une table à langer. On reste là. On ne l'abandonne pas, même pour aller faire pipi. Ou se moucher. Ou répondre au téléphone. On ne bouge pas. On s'en occupe. Le risotto se mélange pratiquement sans cesse. De là dépendra son moelleux, sa tendresse et sa texture juteuse.

J'ai parfois mangé des risotti avec lesquels j'aurais pu construire une maison, tant ils étaient compacts. Vous l'avez sû-

rement déjà vécu, le risotto qu'on n'arrive pas à mettre dans l'assiette tellement il colle à la louche. Ah, en y pensant, je ris toute seule tant cette image est triste.

Mais voilà, bonne nouvelle, on peut éviter ce massacre. La deuxième chose importante à prendre en compte est le bouillon qui servira à cuire le risotto. Il doit toujours être bien chaud afin de ne pas stopper la cuisson du riz. Et pour terminer, le risotto doit absolument rester un peu juteux lorsqu'il est cuit et reposer à couvert quelques minutes.

Ce risotto aux asperges n'est pas juste un risotto et puis voilà.

Non. Les asperges sont traitées en grandes dames, lisez la recette. Et la touche finale: les lanières de jambon cru et les noisettes torréfiées concassées, accompagnées de quelques copeaux de parmesan. Si avec tout cela, vous ne vous faites pas asperger de louanges... VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

1 Mettez les noisettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et sous le grill du four à 200°C, laissez cuire pendant 2 minutes pour les torréfier. Lorsqu'elles sont froides, concassez-les grossièrement. Réservez.

2 Coupez 2 cm du côté de la queue des asperges et jetez. A l'aide d'un économiste, pelez la queue sur 3 cm pour éviter que la peau ne soit trop dure. Faites bouillir environ 2 litres d'eau dans une casserole avec 1 c.à.s. de sel. Plongez les asperges délicatement et laissez cuire à feu moyen 10 minutes. Egouttez les asperges et remettez dans la cas-

serole 1,2 litre de cette eau de cuisson. Maintenez sur feu très doux et ajoutez les deux cubes de bouillon. L'eau doit rester bien chaude pour cuire le risotto sans interruption.

3 Lorsque les asperges sont tièdes, coupez-les ainsi: les têtes d'une part, le milieu en rondelles et la queue en tronçons de 2 cm. Réservez chaque partie à part dans des récipients, les queues toutefois dans un récipient haut. Dans ce récipient, ajoutez le mascarpone et mixez avec un plongeur. Réservez.

4 Râpez le parmesan et mettez-le dans un bol. Découpez quelques lamelles à l'aide d'un

économiste pour la déco finale. Coupez le jambon cru en fines lanières et réservez. Hachez l'oignon.

5 Dans une grande poêle, faites fondre le beurre et faites revenir l'oignon à feu moyen 1 minute. Ajoutez le riz et faites revenir encore 2 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez le vin blanc et laissez complètement réduire. Poivrez. Ajoutez une louche de bouillon de l'autre casserole du jus de cuisson des asperges et mélangez. Ajoutez ainsi le bouillon petit à petit dès qu'il n'y a presque plus de liquide durant environ 18 minutes, le temps que le riz cuise (sur

1,2 litre, il me restait un fond de casserole).

6 Quand le riz est cuit, ajoutez les rondelles d'asperges et le mélange queues d'asperges-mascarpone. Mélangez. Ajoutez le parmesan et laissez cuire encore 2 minutes. Goûtez et salez si nécessaire. Ajoutez les têtes d'asperges. Mélangez délicatement. Le risotto ne doit pas être sec, il doit rester encore un peu liquide, c'est important. Eteignez le feu et couvrez. Laissez reposer le risotto 2 minutes. Servez en ajoutant des lanières de jambon cru, quelques copeaux de parmesan et un peu de noisettes concassées.