

Risotto aux petits pois et asperges des bois

Pour 2 personnes

150g de riz arborio

20 cosses de petits pois frais

20 asperges des bois

800ml de bouillon aux herbes

50ml de vin blanc

1 échalote

1 gousse d'ail

Epluchez et émincez finement l'échalote et la gousse d'ail

Préparez le bouillon avec 800ml d'eau bouillant et 1 cube de bouillon aux herbes

Dans une casserole, versez un bon filet d'huile d'olive et faites y revenir l'échalote et la gousse d'ail. Ajoutez le riz et mélangez jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Versez le vin blanc dans la casserole, mélangez et laissez le riz l'absorber avant de verser le bouillon louche par louche en laissant le riz absorber le liquide entre chaque louche. N'oubliez pas de remuer le riz avec une cuillère en bois pour éviter qu'il accroche au fond de la casserole.

Pendant que le riz cuit mettez de l'eau à bouillir dans une autre casserole, écossez les petit pois, lavez les asperges étêtez-les et coupez les tiges en morceaux. Plongez les petits pois et les asperges (têtes et tiges) dans l'eau bouillante, laissez cuire 4 minutes, égouttez et passez sous l'eau froide pour que les légumes gardent leur croquant et leur couleur vive.

Quand le riz est cuit et bien crémeux, incorporez les légumes et servez.