

Risotto aux asperges et citron

Pour 2-3 personnes

150g de riz arborio

700ml d'eau bouillante

1 cuil à café de thé vert aux agrumes

6 grosses feuilles de basilic

50ml de vin blanc

3 gousses d'ail

5-6 asperges blanches

Olives noires

1 cuil à soupe bombée de parmesan râpé

50g de jus de citron

Sel, poivre

Ciselez les feuilles de basilic.

Faites infuser le thé et les feuilles de basilic dans l'eau bouillant pendant 10 minutes, filtrez.

Lavez les pointes d'asperge puis faites les cuire 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante, égouttez-les.

Epluchez et émincez les gousses d'ail. Dans une grande casserole, faites-les colorer dans un filet d'huile d'olive. Versez le riz, mélangez et lorsqu'il devient translucide, ajoutez le vin blanc.

Attendez que le vin soit absorbé par le riz avant d'ajouter le thé louche après louche en attendant qu'il soit absorbé entre chaque ajout. Quand le riz est fondant sous la dent, ajoutez le jus de citron et le parmesan râpé, mélangez et c'est prêt.

Servez le risotto accompagné des asperges coupées en morceaux et des olives noires