



RISOTTO AUX ASPERGES, LAURIER & PISTACHES

POUR 6 PERSONNES | PRÉPARATION : 25 MIN | CUISSON : 30 MINUTES

INGRÉDIENTS

Pour le risotto :

- 350 g de riz arborio
- 20 cL de vin blanc sec
- 1 oignon
- Feuilles de laurier séchées
- 60 cL d'eau
- 30 g de parmesan
- 1 c.s d'huile d'olive
- Sel, poivre

Pour la garniture :

- 1 botte d'asperges vertes
- 1 c.s d'huile d'olive
- 100 g de pistaches (poids avec coques)

RECETTE

1. Commencez par préparer les asperges. Pour chacune d'elles, après rinçage, coupez l'extrémité de quelques centimètres et épluchez la tige, du dessous de la pointe jusqu'au talon, à l'aide d'un économe. Séparez la tête, et taillez la tige en allumettes.
2. Une fois le tout accompli, faites revenir les asperges 5 à 10 minutes dans une poêle avec 1 c.s d'huile d'olive et réservez.
3. Attaquez-vous ensuite aux pistaches. Ôtez-leur la coque, et concassez-les avec un mixeur. Laissez-les de côté également.
4. Passez maintenant à la préparation du risotto. Épluchez l'oignon et émincez-le finement. Dans une poêle huilée, à feu moyen, faites le revenir quelques minutes.
5. Avant qu'il ne dore, ajoutez le riz et poursuivez la cuisson jusqu'à qu'il devienne translucide.
6. Versez le vin blanc et après réduction, ajoutez un peu d'eau bouillante salée avec quelques feuilles de laurier.
7. Laissez cuire ainsi, en ajoutant de petites quantités d'eau au fur et à mesure de son absorption, jusqu'au terme de la cuisson.
8. Enlevez les feuilles de laurier, et terminez en incorporant le parmesan, ainsi que les asperges et les pistaches concassées. Rectifiez l'assaisonnement à votre convenance.