

Risotto crémeux aux asperges, lardons et citron confit

INGRÉDIENTS



Risotto crémeux aux asperges et lardons :

- 1/4 d'oignon
- 1 cl d'huile d'olive
- 1 brin de thym
- 5 feuilles de romarin
- 100 g de lardons Madrange
- 4 asperges vertes
- 240 g de riz à risotto
- 10 cl de vin blanc
- 65 cl de bouillon de volaille
- 10 g de citron confit
- 50 g de Parmesan en poudre
- 50 ml de crème liquide à 35 % de matière grasse
- Sel, poivre

Tuiles au Parmesan et sésame noir :

- 40 g de Parmesan en poudre
- 5 g de graines de sésame noir

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★ ★	15 min	30 min	X 4

Étape 1

Risotto crémeux asperges lardons : Eplucher et laver les légumes. Tailler des cubes d'asperges avec les queues et réserver les têtes de côté. Emincer finement la peau du citron confit.

Étape 2

Ciseler finement l'oignon, revenir à l'huile d'olive 5 minutes à feu doux avec les herbes, ajouter le riz, les cubes d'asperges et lardons, augmenter le feu puis mélanger le tout. Déglacer au vin blanc et mouiller au bouillon de volaille petit à petit tout au long de la cuisson en remuant régulièrement (15 à 20 min). Monter la crème à l'aide d'un fouet ou d'un batteur. Ajouter le parmesan, le citron confit et la crème montée au risotto.

Étape 3

Tuile parmesan sésame : Sur une plaque pâtisserie munie d'un papier cuisson ou silpat, saupoudrer le parmesan en poudre en réalisant des petits tas avec des graines de sésame noire. Cuire au four 5 minutes à 210°C. Laisser refroidir puis décoller.

Étape 4

Finition : Réaliser des copeaux de têtes d'asperges à l'aide d'un économe. Dresser le risotto en assiettes avec quelques tuiles de parmesan et copeaux d'asperges dessus.

