



Risotto aux asperges vertes et saumon fumé

INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

1 échalote finement hachée
40 gr de beurre
300 gr de riz Arborio (spécial pour risotto)
400 ml de bouillon
100 ml de vin blanc
1 botte d'asperges vertes
50 gr de parmesan râpé
Un filet de crème fraîche
100 gr de bâtonnets de saumon fumé
Poivre et sel

Matériel supplémentaire

Un plat pour four vapeur sans trou ou un plat à four traditionnel

PREPARATION

Disposer l'échalote, le beurre, le riz, le bouillon et le vin blanc dans un plat à four vapeur sans trou ou dans un plat à four traditionnel.

Recouvrir d'un film fraîcheur et enfourner en respectant les indications ci-dessous.

Remuer le riz de temps en temps. Éplucher les asperges et les découper en morceaux.

Ajouter les asperges au riz dix minutes avant la fin du temps de cuisson.

Recouvrir le plat.

Retirer le riz du four pendant qu'il est encore humide et ajouter le Parmesan et la crème fraîche. Au dernier moment, incorporer les bâtonnets de saumon fumé et rectifier le goût avec poivre et sel.

Répartir le risotto en quatre assiettes et, selon les goûts, parsemer de Parmesan.

Vapeur intense 96°C / 40 min.