



Risotto crémeux aux asperges vertes & citron

Temps total :  ~ 35 min

- Préparation : 10 min
- Cuisson : 25 min

Ingrédients (2-3 pers.)

- 200 g riz arborio
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 citron bio (zeste + jus)
- 1 oignon
- 1 L bouillon de légumes chaud
- 2 c. à s. huile d'olive
- 3 c. à s. parmesan ou levure maltée

Instructions :

- *Émincer l'oignon, couper les asperges en tronçons.*
- *Faire revenir l'oignon dans l'huile.*
- *Ajouter le riz et nacer 2 min.*
- *Verser une louche de bouillon chaud et remuer jusqu'à absorption. Répéter 20 min.*
- *Ajouter les asperges à mi-cuisson.*
- *Hors du feu : incorporer zeste, jus et parmesan/levure.*

Plumes des Etoiles