



Pour 6 à 8 personnes

3 c. à soupe d'huile d'olive

2 échalotes ciselées

2 bottes (500 g) d'asperges vertes, parées, coupées en tronçons, les pointes réservées

1 1/2 tasse (300 g) de riz Arborio

1 tasse (250 ml) de vin blanc

5 tasses (1,250 litre) de bouillon de poulet chaud

1 tasse (105 g) de parmesan râpé

Dans une sauteuse, chauffer l'huile d'olive et faire revenir les échalotes ciselées.

Ajouter les tronçons d'asperges et cuire à feu moyen doux, en remuant de temps en temps, pendant 5 minutes.

Ajouter le riz et cuire 2 minutes en remuant.

Ajouter le vin blanc et cuire jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide.

Ajouter une louche de bouillon chaud et remuer constamment à feu moyen jusqu'à complète absorption. Poursuivre l'incorporation du bouillon jusqu'à épuisement.

10 minutes avant la fin de cuisson, ajouter les pointes d'asperges.

À la fin du processus, long de 20 à 30 minutes, le riz doit être tendre et crémeux.

Ôter la sauteuse du feu et incorporer en remuant le parmesan.

Servir chaud.