

RISOTTO *asparagi, Parmigiano & Parma*

// RISOTTO ASPERGES, PARMIGIANO ET JAMBON DE PARMA

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ◆ 300G DE RIZ CARNAROLI
- ◆ 2 OIGNONS
- ◆ 30G DE BEURRE
- ◆ 20 CL DE VIN BLANC
- ◆ SEL ET POIVRE
- ◆ 150G D'ASPERGES
- ◆ HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO
- ◆ 80G DE JAMBON DE PARME AOP
- ◆ 0,25LT CRÈME LIQUIDE
- ◆ 150G DE PARMIGIANO REGGIANO

DANS UNE MARMITE, METTEZ L'EAU À BOUILLIR POUR PRÉPARER VOTRE BOUILLON (1.5 LITRES), PUIS FAITES REVENIR LE BEURRE DANS UN RONDEAU À FEU MOYEN.

NOTRE CONSEIL POUR UN DÉLICIEUX BOUILLON : FAITES MÏDOTER DU CÉLERI, DES POIREAUX, DES FANES DE RADIS ET VOS PELURES D'OIGNON.

EN ATTENDANT QUE LE BEURRE FONDE DOUCEMENT, CISELEZ VOS OIGNONS FINEMENT. AJOUTEZ VOS OIGNONS ET FAITES LES SUER : ILS DOIVENT ÊTRE COMPOTÉS SANS ÊTRE COLORÉS !

AJOUTEZ VOTRE RIZ ET SNACKEZ-LE ENVIRON 2 MINUTES. CELUI-CI DOIT ÊTRE TRANSLUCIDE. PUSSEZ VOTRE FEU À HAUTE TEMPÉRATURE, ET DÉGLACEZ LE RIZ ET LES OIGNONS AU VIN BLANC.

LORSQUE LE VIN BLANC S'EST ÉVAPORÉ, AJOUTEZ LE BOUILLON AU FUR ET À MESURE. LAISSEZ CUIRE À FEU MOYEN ET REMUEZ SANS CESSÉ.

PENDANT CE TEMPS, FAITES BOUILLIR DE L'EAU AFIN DE CUIRE VOS ASPERGES.

▷ DANS UNE EAU BOUILLANTE ET SALÉE, INTRODUISEZ VOS ASPERGES FRAICHES ET PATIENTEZ 3 MINUTES. ✓ VOUS POUVEZ ENSUITE LES RAFRAÎCHIR DANS DE L'EAU AVEC GLAÇONS AFIN DE CONSERVER LA CHLOROPHYLLE.

PETITE ASTUCE : EN LES CUISANT À L'EAU, TOUTES LES SAVEURS ET LES BIENFAITS DE CE LÉGUME SERONT BIEN CONSERVÉS !

▷ DÈS À PRÉSENT, PRÉPARONS LA FONDUE DE PARMIGIANO. POUR CELA, IL VOUS SUFFIT DE FAIRE CHAUFFER VOTRE CRÈME LIQUIDE À FEU DOUX.

COUPEZ EN PETITES LAMELLES LE PARMIGIANO, ET AJOUTEZ CES LAMELLES DANS VOTRE CRÈME LIQUIDE. REMUEZ DOUCEMENT; INTÉGREZ SEL ET POIVRE. LORSQUE LA CRÈME DEVIENT ONCTUEUSE ET HOMOGENE, ARRÊTEZ LA CUISSON.

APRÈS AVOIR SURVEILLÉ LA CUISSON DE VOTRE RIZ QUI DOIT DEVENIR DE PLUS EN PLUS CRÉMEUX ET BRILLANT, DESSÉCHEZ AU FOUR VOS TRANCHES DE PARME 3 À 5 MINUTES À 180 °C SUR UNE PLAQUE AVEC PAPIER SULFURISÉ. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT LE RÉALISER À LA PLANCHA.

LORSQUE L'ENSEMBLE DES PRÉPARATIONS EST TERMINÉ, LA CUISSON D'UN RISOTTO PREND ENVIRON 20 MINUTES, VOUS N'AVEZ PLUS QU'À DRESSER VOTRE ASSIETTE...

BUON APPETITO !