

Risotto Verde

Il vous faut

350 g de riz pour risotto (arborio, carnaroli ...)
50 g de beurre
20 cl de vin blanc
2 échalotes
2 gousses d'ail
1,5 l de bouillon de volaille (ou de légumes) corsé chaud
des légumes verts frais bio
(100 g de fèves écosées et pelées, 100 g de petits pois écosés, 12 asperges vertes,
50 g d'épinards ...)
1 belle cuillère à soupe de mascarpone bio (facultatif)
50 g de parmesan fraîchement râpé
sel et poivre
ciboulette fraîche bio
huile d'olive

Préparation

Faire cuire les légumes verts à l'anglaise : les fèves et les petits pois 8 mn, les pointes d'asperges et les épinards 3 à 4 mn. Egouttez et réservez.

Épluchez vos échalotes et les ciseler en petits dés.

Dans une sauteuse assez haute, faire suer les échalotes avec le beurre et une pincée de sel. Ajoutez les gousses d'ail écrasées.

Ajoutez le riz et le nacrer puis déglacer avec le vin blanc et faire réduire.

Ajoutez le bouillon chaud, au fur et à mesure, jusqu'à complète cuisson du riz (entre 15 et 18 mn).

Ajoutez les légumes verts sauf les asperges, le mascarpone.

Servir le risotto dans les assiettes, piquez d'asperges vertes et parsemez de parmesan et de ciboulette.

Servir aussitôt.