

Risotto aux Asperges BIO du Valais



Ingrédients

1 kg d'asperges vertes BIO du Valais

400 g de riz pour risotto

1 oignon

100 g beurre d'alpage

1 dl de fendant

1 ½ cube de bouillon

100 g de fromage d'alpage

Persil du jardin

Préparation

Fondre le beurre et ajouter l'oignon haché.

Épluchez les asperges et coupez les en tronçons de 2-3 cm.

Ajoutez à la préparation.

Réserver les pointes pour la garniture.

Ajoutez le riz sans cesser de remuer.

Le laisser devenir translucide puis mouiller avec le fendant, puis avec 7 dl de bouillon.

Mélanger, couvrir et baisser le feu au minimum.

Laisser frémir jusqu'à ce que votre riz soit cuit (selon riz utilisé).

Si besoin mouiller avec plus de bouillon.

Poêler quelques minutes les pointes d'asperges dans le beurre.

Ajouter du beurre et du fromage râpé dans le risotto puis assaisonnez.

Servez garni des pointes d'asperges du Valais et parsemé d'un peu de persil de votre jardin.

Arrosez le tout d'un délicieux Johannisberg valaisan !