



## Risotto «primeur»

**Préparation : 35 minutes**

**Pour 4 personnes :**

- 400 g de riz arborio
- environ 500 ml de bouillon de volaille (en tablette ou poudre)
- 150 ml de vin blanc sec
- 50 g de beurre
- 1 oignon émincé
- une douzaine d'asperges violettes
- 600g de petits pois frais
- 6 petits navets nouveaux
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 càs de sucre
- 1 càs de vinaigre balsamique
- 100 g de parmesan râpé
- sel, poivre

Ecosser les petits pois : 600 g de petits pois frais donneront à peu près une tasse de produit fini. Réserver.

Couper la base dure des asperges. Jeter.

Peler les asperges. Les détailler ensuite de manière à avoir d'un côté les pointes (sur environ 6 cm) et de l'autre côté, la tige que l'on incorporera mixée dans le risotto.

Couper les navets en petits dés. Réserver.

Faire cuire les petits pois à la vapeur avec les pointes d'asperges, jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 8 minutes). Réserver.

Dans le panier vapeur, remplacer les petits pois par les tiges d'asperges. Faire cuire une douzaine de minutes, puis mixer avec une louche de bouillon. Réserver.

Dans le panier vapeur, remplacer les tiges d'asperges par les dés de navets. Cuire environ 8 minutes. Réserver.

Faire fondre 30 g de beurre dans une cocotte et mettre l'oignon émincé à fondre. Lorsqu'il devient translucide et odorant, ajouter le riz. Bien mélanger et ajouter le vin blanc, le sel et le poivre.

Remuer jusqu'à évaporation du vin blanc (1 minute).

Ajouter la purée d'asperges mixées et remuer jusqu'à évaporation (1 minute).

Ajouter ensuite du bouillon chaud, une louche à la fois, en attendant l'évaporation avant d'ajouter la louche suivante, tout en remuant. Compter une vingtaine de minutes de cuisson.

10 minutes après avoir mis la première louche de bouillon, faire chauffer une poêle avec 1 càs d'huile d'olive. Y déposer les dés de navets, ainsi que la cuillère à soupe de sucre et la cuillère à soupe de vinaigre balsamique. Saler et poivrer. Laisser caraméliser une dizaine de minutes à feu doux.

Lorsque le riz est cuit, ajouter 20 g de beurre bien froid et 100 g de parmesan râpé. Bien mélanger. Ajouter les petits pois, ainsi que les pointes d'asperges (vous pouvez aussi réserver ces dernières et les poser simplement sur le risotto pour ne pas les abîmer). Mélanger délicatement et laisser reposer 2 minutes à couvert, feu éteint avant de servir. Parsemer le risotto de dés de navets confits. Déguster sans attendre.