

Risotto aux asperges et maïs



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 20m

🥛 lait

Risotto crémeux aux asperges en boîte et maïs, terminé au beurre, crème soja et parmesan. Simple et rapide.

Italie

INGRÉDIENTS

☐ asperges en boîte, <i>en morceaux de 2 cm</i>	200 g	☐ gros sel	1/2 càc
☐ échalotes	100 g	☐ maïs	100 g
☐ persil frais	3 branches	☐ beurre	30 g
☐ huile d'olive	1 càs	☐ crème soja	30 g
☐ riz Arborio	230 g	☐ parmesan râpé	50 g
☐ cube de bouillon de légumes	1		

PRÉPARATION

1. Couper les *asperges en boîte*. Émincer très finement les *échalotes*. Émincer finement les feuilles de *persil frais*.
2. Faire revenir les échalotes dans une *sauteuse* avec l'*huile d'olive* 5 minutes. Ajouter le *riz Arborio* et cuire 3 minutes à feu moyen en mélangeant.
3. Ajouter 300 ml d'eau chaude, le *cube de bouillon de légumes* et le *gros sel*. Porter à ébullition puis cuire à couvert à feu faible 10 minutes. Ajouter encore 300 ml d'eau chaude, les asperges et le *maïs*. Mélanger, porter à ébullition et cuire à couvert à feu faible 5 minutes.
4. Ajouter le *beurre* et la *crème soja*. Bien mélanger et décorer avec le *parmesan râpé* et le persil.