



Les plats principaux

Risotto aux asperges, champignons & scampis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

20 scampi's (de taille moyenne, bien nettoyés)
200 grammes de pointes d'asperges vertes
200 grammes d'asperges blanches
500 grammes de champignons
1 gousse d'ail
2 échalotes
9 décilitres de bouillon de légumes
75 grammes de parmesan (râpé)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
280 grammes de riz pour risotto
1 décilitre de vin blanc sec
50 grammes de beurre
poivre noir (du moulin)

Méthode de préparation

Coupez les champignons en tranches et hachez finement les échalotes et l'ail. Coupez les asperges en morceaux égaux et conservez les belles pointes.

Chauffez 1/3 de l'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir les échalotes finement hachées et l'ail 2 minutes à feu doux. Ajoutez le riz et cuisez à feu vif en mélangeant jusqu'à ce que les grains deviennent transparents.

Ajoutez le vin au riz et faites-le évaporer complètement. Versez une louche de bouillon et mélangez un peu. Faites mijoter couvert à feu doux jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé. Ajoutez alors de nouveau du bouillon. Répétez jusqu'à ce que tout le bouillon soit utilisé. Ne mélangez pas trop (autrement le riz devient pâteux). Après 18 à 20 minutes le riz est cuit. À mi-cuisson ajoutez les pointes d'asperges.

Chauffez le reste de l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les champignons pendant 5 minutes, de façon à ce qu'ils soient bien dorés. Assaisonnez avec du poivre noir. Retirez-les de la poêle puis faites-y cuire les scampis.

Retirez le risotto du feu et incorporez-y les champignons et le beurre. Répartissez le risotto sur les assiettes puis dressez les scampis par-dessus. Terminez en répandant les copeaux de fromage.

