



**Risotto à la truffe d'été Plantin aux asperges vertes**  
*Une recette du chef Olivier Chaussy*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 2 à 3 personnes

**Ingrédients**

- 1 kit à risotto Maison Plantin
- 55 g de beurre
- 1 verre de vin blanc sec
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 L de bouillon de volaille
- 30 g de parmesan
- 1 botte d'asperges vertes
- 1 oignons
- Sel

**Les asperges vertes**

1. Couper les asperges en trois parties.
2. Faire une brunoise d'asperges et garder quelques rondelles.
3. Faire revenir les pointes d'asperges dans de l'huile chaude.
4. Mouiller les pointes asperges avec un peu de bouillon de volaille.
5. Cuire 5 à 6 minutes les pointes asperges.

**Le risotto**

1. Dans une sauteuse, faire suer l'oignon ciselé dans huile d'olive et 25 grammes de beurre.
2. Rajouter le riz à risotto Plantin, nacrer le riz pour l'enrober de gras.
3. Déglacer un verre de vin blanc sec puis mouiller au bouillon à hauteur.
4. Renouveler l'opération 3 à 4 fois sans arrêter de mélanger.
5. La cuisson du riz ne doit pas dépasser les 15/16 minutes.
6. À mi-cuisson rajouter la brunoise d'asperges.
7. Rajouter les rondelles d'asperges avec les têtes 2 minutes avant la fin de la cuisson.
8. À la fin de la cuisson du risotto, lier avec 30 gr de beurre. Rajouter 30 gr de parmesan et rectifier l'assaisonnement en sel.
9. Dresser avec les pointes d'asperges et un filet d'huile de truffe.

### **Astuce du chef**

Ne jamais mettre le parmesan avant le beurre.