



Risotto aux asperges et saucisse de Montbéliard

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de Riz à risotto
- 300 g d'Asperges vertes
- 1 échalote
- 80 g de Parmesan
- 1 Cube de bouillon de volaille
- 1 Cuil.à soupe d'huile d'olive
- 1 Saucisse fumée d'environ 300 g
- 5 cl de Vin blanc sec
- Sel
- Poivre

1. Diluez la tablette de bouillon dans 60 cl d'eau bouillante. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et faites suer l'échalote pelée et émincée. Ajoutez le riz et faites-le nacrer pendant 2 min en mélangeant.
2. Versez le vin, mélangez et laissez-le s'évaporer. Versez le bouillon louche par louche, en attendant qu'il soit absorbé pour en rajouter. Comptez environ 15 à 20 min de cuisson.
3. Pendant ce temps, plongez la saucisse dans une casserole d'eau frémissante et laissez cuire doucement pendant 15 min. Détaillez la saucisse en rondelles. Faites cuire les asperges environ 5 min à la vapeur et coupez-les en morceaux.
4. Incorporez les asperges et les rondelles de saucisse puis poursuivez la cuisson 3 à 5 min.
5. Parsemez de parmesan râpé, salez, poivrez, mélangez et servez.