Risotto aux asperges

4 personnes | 30 minutes

INGREDIENTS

1 botte d'asperges vertes
1 oignon jaune
400 g de riz rond (pour risotto)
4 tranches de jambon italien
1 l de bouillon de volaille
25 cl de vin blanc sec ou demi-sec (un Muscat par exemple)
1 citron (1 cuillère à café de zeste + jus)
75 g de beurre
sel, poivre

ETAPES

1. Dans une casserole, préparer le bouillon: amener à ébullition 1 litre d'eau, puis ajouter les cubes de bouillon, le vin blanc, le jus du citron et le zeste. Couvrir et maintenir chaud.
2. Laver les asperges et les faire cuire 5 à 6 minutes dans le bouillon frémissant. Les égoutter et les couper en tronçons de 3 cm.
3. Découper les tranches de jambon en grosses lanières et les faire griller au four à 200 degrés pendant 5 à 10 minutes selon l'épaisseur des tranches. Réserver.
4. Eplucher et émincer l'oignon jaune. Mettre la moitié du beurre dans un faitout. Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter le riz cru, et remuer pour qu'il s'imprègne de beurre. Verser alors une première louche du bouillon sur le riz, et mélanger. Compter 20 minutes de cuisson à partir de ce moment. Continuer de mélanger régulièrement et ajouter du bouillon dès qu'il est absorbé par le riz. Cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre.
5. Stopper la cuisson et ajouter le reste de beurre et les asperges. Saler, poivrer et garnir de lanières de jambon grillé. Servir bien chaud.