

Un risotto crémeux aux asperges avec des chips de jambon cru



Le moment est enfin venu où les rayons de légumes se garnissent à nouveaux d'asperges blanches et vertes! Saviez-vous que la saison des asperges se termine en Suisse chaque année à la même date, soit le 24 juin? Cette date a été fixée pour ne pas épuiser les champs d'asperges et pour qu'elles puissent reprendre des forces jusqu'à la prochaine saison. Voici la recette d'un merveilleux risotto crémeux aux asperges avec des chips de jambon cru.

Bon appétit!

- Environ 30 asperges vertes; couper environ 5 cm de la tige inférieure, puis peler les 5 cm du bas.
- 1,5 dl de vin blanc
- 2,5 tasses de risotto
- 1 oignon moyen finement haché
- 7 cs de crème fraîche
- 8 cs de parmesan
- Bouillon de légumes
- Un peu de beurre et de beurre à rôtir
- Sel et poivre
- 4 tranches de jambon cru

1. Laisser mijoter à feu doux les asperges dans de l'eau salée pendant 4 à 5 minutes.
2. Egoutter les asperges en recueillant l'eau. Verser cette eau dans une grande casserole, y ajouter un peu de bouillon de légumes et de l'eau. Puis la faire bouillir. Ce bouillon sera ajouté peu à peu au risotto (les quantités ne sont pas précisées, car le risotto exige du doigté...).
3. Dans une autre casserole, faire blondir les oignons au beurre à rôtir, ajouter le risotto et le cuire rapidement, puis déglacer avec le vin blanc.
4. Porter à ébullition le vin blanc, puis recouvrir le riz avec le bouillon préparé.
5. Remuer régulièrement le risotto pour qu'il n'attache pas et ajouter du bouillon de façon à ce que le riz soit juste recouvert.
6. Couper les asperges comme souhaité (par ex. en quarts ou en petites rondelles), puis les faire rissoler rapidement dans une poêle avec un peu de beurre et les saler.
7. Ajouter les asperges au risotto cinq minutes avant la fin, remuer et cuire le tout.
8. Dans la même poêle où nous avons cuit les asperges, griller à feu moyen les tranches de jambon cru sans ajouter de

la graisse jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes: puis les réserver. (Tuyau: en refroidissant, les chips deviennent plus dures, ne les griller donc pas trop longtemps.)

9. Lorsque le risotto est à point, ajouter du parmesan et de la crème fraîche, assaisonner avec du sel et un peu de poivre.
10. Briser le jambon cru en chips et garnir le risotto.

Temps de préparation: environ 40 minutes