

Risotto d'asperges vertes et de saumon fumé



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 350 g de risotto
- 70 cl. de bouillon de légumes
- 2 c.à.s d'échalotes hachées
- 1 pointe d'ail haché
- 500 g d'asperges vertes
- 200 g de saumon fumé découpé en lamelles
- 2 c.à.s de mascarpone
- Quelques gouttes de citron
- 25 g de beurre
- Sel & Poivre

Préparation :

- Éplucher les asperges, garder 8 belles pointes et les cuire à l'eau bouillante salée (al dente) puis les réserver au frais.
- Émincer le reste des asperges, les cuire dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient très fondantes.
- Égoutter et mixer finement au robot, pour obtenir une purée. Réserver.
- Émincer l'ail et les échalotes, puis les faire revenir dans le beurre moussé, ajouter ensuite le risotto puis couvrir de bouillon de légumes.
- Remuer jusqu'à absorption complète du bouillon, puis recommencer l'opération avec le bouillon restant. La cuisson peut prendre 16 à 20 min.
- Ajouter la purée d'asperges, remuer pendant quelques minutes.
- Hors du feu, ajouter le parmesan, le jus de citron, et le mascarpone.
- Saler et poivrer à votre convenance.
- Dresser vos assiettes avec la préparation et les lamelles de saumon par-dessus.