

MILLÉSIMES 62 (75 014)

« Risotto crémeux au parmesan, asperges vertes de Provence » Chef : Stéphane SAVORGAN

SYNTHÈSE

Type : Entrée
Difficulté : Facile
Prix : €€

TEMPS

Préparation : 20 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

2 Bottes asperges vertes de Provence (calibre +16)
250 g Riz pour risotto
50 g Oignon
25 cl Vin blanc
1 l Bouillon de volaille
20 g Beurre
250 g Mascarpone
100 g Parmesan râpé
50 g Copeaux de parmesan
Sel / Poivre
Huile d'olives



PRÉPARATION

Préparation des asperges :

Éplucher les asperges, les cuire à l'anglaise (environ 10 mn), les garder croquantes.

Préparation du risotto :

Éplucher et ciseler un oignon blanc, le faire revenir à l'huile d'olives, ajouter le riz pour le faire nacrer. Verser le vin blanc et mouiller avec le bouillon de volaille cuire environ 25 minutes.
En fin de cuisson ajouter le mascarpone, le parmesan râpé, rectifier l'assaisonnement.

DRESSAGE

Tiédifier les asperges à feu doux dans une poêle avec le beurre. Répartir le risotto dans quatre assiettes, disposer les asperges, ajouter quelques copeaux de parmesan et un filet d'huile d'olives. Vous pouvez également rajouter des copeaux de truffe blanche d'été.

ACCORD MET & VIN

Vin Blanc de la vallée de la Loire : Menetou Salon AOC Morogues, Domaine Pellé 2014.

RESTAURANT MILLESIMES 62
13 place de Catalogne - 75014 PARIS
T. 01 43 35 34 35 - E-Mail : contact@millesimes62.com
Site internet : www.millesimes62.com

RESTO
PARTNER
Un label d'excellence de qualité