

4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Difficulté : 2 / 4

Ingrédients :

2 blancs de poulet
300 g de riz rond
12 asperges vertes
30 g de beurre
1 petit oignon
15 cl de vin blanc
75 cl de bouillon de volaille
25 cl de crème fraîche
75 g de parmesan râpé
1 petite botte de persil



RISOTTO AUX ASPERGES ET AU POULET

Préparation :

1 - Faites fondre le beurre dans un fait-tout et faites colorer les blancs de poulet émincés pendant 2 minutes.

2 - Ajoutez l'oignon émincé, faites-le blondir à feu moyen. Versez le riz et le vin blanc et remuez jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

3 - Versez le bouillon de volaille en plusieurs fois et remuez de temps en temps jusqu'à absorption complète.

4 - Pendant ce temps, épluchez vos asperges et mettez-les dans l'eau bouillante salée. Laissez cuire pendant 15 min. Égouttez-les et coupez-les en morceaux.

5 - Ajoutez les asperges à la préparation. Incorporez la crème fraîche par petites cuillerées en remuant. Terminez en ajoutant du persil haché.

6 - Dressez les assiettes en saupoudrant de parmesan et de persil.

*Suggestion
d'accompagnement :
Blaisac Rosé, servi bien
frais entre 8 et 10°C.*

