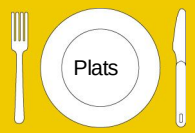
Méditerrannée et

F01111

Risotto pointes d'asperge et vinaigre fumé

Risotto crémeux aux pointes d'asperges, roquette, et tranches de radis pour la décoration.



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
VINAIGRE GASTRONOMIQUE LE FUME	7451	10 ml
Asperge vertes		60 g
Riz a risotto		80 g
Bouillon de volaille		200 ml
Beurre cru		20 g
Crême liquide		50 ml
Parmesan		20 g
Vin blanc		5 ml
Echalotes		25 g
Roquette		10 g
Radis		2 pces

Mise en place

Laver les asperges et les plonger environ 3 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis les rafraichir dans un bain d'eau glacée.
Les égoutter ensuite, couper et garder les pointes d'un côté et couper le reste de l'asperges en tronçons de 3/4 cm.
Tailler le parmesan en copeaux.
Eplucher et couper en petits dés l'échalotte.
Préparer le bouillon de volaille et le garder au chaud.
Laver et couper en tranches fines le radis.

Mise en oeuvre

Dans une casserole faire fondre le beurre et ajouter l'échalotte, le faire suer jusqu'à sa transparence, puis ajouter le riz en le mélangeant bien à la matière grasse.
Ajouter le vin blanc, laisser réduire, puis ajouter le trait de vinaigre de Bouteville pour bien parfumer le risotto.
Ajouter ensuite par petites louches successifs durant la cuisson du risotto, environ 20 minutes, le bouillon de volaille chaud.
5 minutes avant la fin de cuisson du risotto ajouter les tronçons d'asperges.
Enfin ajouter la crème liquide et le parmesan, mélanger délicatement l'ensemble et rectifier si nécessaire l'assaisonnement.
Dresser aussitôt avec les pointes d'asperges chaudes, la roquette et le radis en tranches.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr