RISOTTO AUX POMMES ET AUX ASPERGES, SAINT-JACQUES

Ingrédients :

- 8 asperges blanches
- 1 pomme Fuji
- 4 noix de Saint-Jacques
- 1 litre de bouillon de légumes
- Un verre de Spumante (vin blanc pétillant)
- 30 g de beurre
- 3 c à s d'huile d'olive
- Sel et poivre
- 250 grammes de riz (type Carnaroli Vialone Nano)
- 120 grammes de jambon de Parme

Recette :

1. Laver puis éplucher les asperges. Les tailler en tronçons et conserver les pointes à part.
2. Dans une grande casserole, faire fondre 20 g de beurre et 2 cuillerées d'huile d'olive, verser le riz et le laisser nacrer pendant environ 3 minutes

Pour avoir la recette complète, rendez-vous sur :

http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/en-cuisine/...

©Philippe DUFOUR / Interfel