



## Risotto aux asperges Cookeo



**PRÉPARATION**  
5 MIN



**CUISSON**  
20 MIN



**COUVERT**  
4 PERSONNES

### Ingrédients

- 250 g riz Arborio
- 500 g asperges vertes
- 1 échalote
- 20 cl vin blanc
- 30 cl bouillon de légumes
- 80 g crème fraîche épaisse
- 100 g parmesan
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel / Poivre

### Instructions

1. Émincez l'échalote puis lavez et coupez les asperges en rondelles
2. Faire revenir les échalotes dans l'huile 3 min en mode dorer. Ajoutez le riz et laissez encore 2 min en mode dorer. Ajoutez le vin blanc et laissez, encore, 2 min en mode dorer
3. Ajoutez les asperges, le bouillon de légumes, le sel et le poivre puis sélectionnez le mode cuisson rapide de votre Cookeo pendant 15 min
4. À la fin de la cuisson, ajoutez la crème fraîche et le parmesan, mélangez avec une spatule en bois et servez immédiatement