



Risotto vin blanc, asperges vertes et mascarpone

Ingrédients pour 10 couverts

Réduction de Vin Blanc CHEF®	80 g	Asperges vertes	250 g
Concentré Liquide Légumes CHEF®	80 ml	Parmesan râpé	50 g
Riz arborio	500 g	Mascarpone	100 g
Oignon ciselé	50 g	Huile de persil	30 ml
Ail	2 gousses	Ciboulette ciselée	20 g
Beurre	40 g		
Eau	1,5 L		

Déroulé de la recette

- Tailler les asperges et les cuire à l'anglaise.
- Porter à ébullition l'eau avec la moitié de la Réduction de Vin Blanc CHEF® et le Concentré Liquide Légumes CHEF®.
- Suer au beurre, sans coloration, les oignons et l'ail, ajouter le riz arborio et le faire nacer.
- Ajouter le liquide petit à petit tout en mélangeant sans arrêt jusqu'à absorption complète du liquide.
- Ajouter le reste de la Réduction de Vin Blanc CHEF®.
- Finir le risotto avec le parmesan et le mascarpone
- Vérifier l'assaisonnement.
- Ajouter les asperges et dresser harmonieusement. Terminer avec l'huile de persil et la ciboulette ciselée.

La suggestion CHEF®

Selon la saison, les asperges pourront être remplacées par d'autres légumes ou des fruits de mer.