

## Risotto primavera



## Risotto primavera

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 6 personnes

### Ingédients

400 g de riz carnaroli ou arborio  
3 tablettes de bouillon de poule  
500 g de petits pois non écosés  
12 asperges vertes  
3 petites courgettes  
6 petits artichauts poivrés  
2 oignons  
2 carottes  
2 côtes de céleri  
1 poignée de pousses d'épinard  
1 poireau  
1 feuille de laurier  
1 branche de basilic  
1 branche de persil  
3 tomates  
3 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 citron  
60 g de parmesan râpé  
80 g de beurre froid  
15 cl de vin blanc sec  
sel  
poivre du moulin

### Préparation

Ecossez les petits pois, gardez les cosses et lavez-les. Pelez les asperges (gardez les épluchures), coupez-les assez courtes et réservez-les.

Préparez le bouillon en diluant les tablettes dans 1,5 l d'eau très chaude. Ajoutez les cosses de petits pois, les épluchures d'asperge, un oignon, une carotte, une côte de céleri, le poireau, le laurier. Faites cuire 20 min. Filtrez le bouillon obtenu.

Faites cuire les artichauts effeuillés coupés en quatre et citronnés dans un peu d'huile pendant 5 min. Lavez et égouttez les épinards. Ebouillantez, pelez et épépinez les tomates. Coupez-les en dés.

Dans une sauteuse à fond épais, faites revenir à l'huile d'olive le reste des légumes émincés (carotte, céleri, oignon). Dès qu'ils commencent à dorer, ajoutez le riz, remuez quelques instants puis mouillez avec le vin, laissez s'évaporer. Versez le bouillon -filtré, ajoutez les petits pois, les pointes d'asperges et les courgettes coupées en morceaux. Laissez cuire à petits bouillons et à couvert 16 à 18 min.

Trois min avant la fin de la cuisson, incorporez le beurre et mé-langez. Ajoutez les artichauts, les épinards, les tomates, le persil et le basilic hachés. Rectifiez l'assaisonnement, saupoudrez de parmesan et mélangez à nouveau. Servez aussitôt (le risotto doit être encore un peu liquide).

### Le bon accord vin

un saumur

Notes personnelles