



## Risotto aux asperges des Landes, jus à l'ailet et ventrèche paysanne

12/05/2015 à 14h31

Par [Philippe Lafargue](#)

Temps de préparation : 1h

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

**Pour le risotto :**

- 1 Oignon blanc
- 1,2 l de fond blanc
- 320 g de riz Arborio
- 20 cl de vin blanc
- 30 g de parmesan fraîchement râpé
- 10 cl d'huile d'olive

**Pour les asperges :**

- 12 grosses asperges des Landes

**Pour la ventrèche :**

- 4 tranches de ventrèche salée

**Finition et présentation :**

- Aillet 2 bottes
- 5 cl de jus de volaille

## Préparation :

### Le risotto :

- Epluchez, ciselez l'oignon;
- Chauffez le bouillon;
- Faites suer l'oignon dans l'huile d'olive pendant 3 minutes sans coloration;
- Ajoutez le riz, narez-le;
- Versez le vin blanc, réduisez de moitié;
- Mouillez avec le bouillon à hauteur, ajoutez-en ensuite peu à peu, au fur et à mesure de son absorption;
- Faites cuire 17 minutes le risotto en remuant très souvent;
- Retirez-le du feu, ajoutez-lui successivement l'huile d'olive et le parmesan;
- Rectifiez l'assaisonnement.

### Les asperges :

- Pelez les asperges (on dit aussi qu'on les 'écussonne'), égalisez les longueurs en taillant les queues;
- Ficelez-les;
- Dans un grand volume d'eau salée, faites cuire les asperges tête en haut. Pour vérifier qu'elles sont à point, plantez une lame d'un couteau dans le sens perpendiculaire aux fibres des asperges : si la lame entre facilement elles sont cuites. Sinon, goûtez-les;
- Au terme de la cuisson, retirez sur un plat.

### La ventrèche :

- Poêlez les tranches jusqu'à coloration complète;
- Faites sécher sur papier absorbant en étuve.

### Finition et présentation :

- Faites suer l'aillet émincé et lavé;
- Déglacez au jus de volaille;
- Dressez le risotto au centre de chaque assiette;
- Déposez les asperges de manière harmonieuse. Vous pouvez les croiser si elles sont grosses, ou sinon les croiser. Disposez la tranche de ventrèche dessus, par exemple;
- Saucez de jus de volaille.