

RISOTTO À L'ÉPIAIRE DES BOIS ET AUX ASPERGES, SAUCE À L'ÉPIAIRE DES BOIS



Ingrédients pour 16 personnes

Ingrédient	Quantité
riz à risotto	1000 gr
échalote	4 pcs
eau	2 L
Bouillon de légumes	4 cubes
Épiaire des bois	150 gr (feuilles)
Vin blanc	20 cl
asperges vertes	500 gr
échalote	4 pcs (pour la sauce)
Épiaire des bois	3 poignées (feuilles pour la sauce)
eau	15 cl
Bouillon de légumes	1 cube
crème de soja	35 cl

Préparation

1. Préparer le bouillon d'épiaire des bois : faire chauffer l'eau et y ajouter le bouillon de légumes. Rincer et essorer les feuilles d'épiaire. Mixer les feuilles dans le bouillon chaud.
2. Préparer le risotto : ciseler finement les échalotes. Retirer la base fibreuse des asperges vertes, couper les pointes d'asperges et les garder de côté. Couper en rondelles d'un centimètre le reste des asperges. Dans une grande casserole, faire suer les échalotes dans un peu d'huile. Ajouter les asperges en rondelles, le riz à risotto et nacer (jusqu'à ce qu'il soit transparent). Déglacer avec le vin blanc et laisser cuire jusqu'à évaporation puis, verser une louche de bouillon d'épiaire chaud et laisser cuire à feu doux. Ajouter le bouillon petit à petit en remuant. À la fin de la cuisson, le riz doit être crémeux et ferme à la fois. Rectifier l'assaisonnement. À côté, dans une poêle légèrement huilée, faire revenir les pointes d'asperge avec un peu de sel et de poivre jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais encore un peu croquantes.

3. Pour la sauce : ciseler finement les échalotes. Les faire suer dans une petite casserole légèrement huilée. Ajouter ensuite le bouillon de légumes et laisser réduire. Verser la crème, laisser chauffer, saler et poivrer. Ajouter ensuite les feuilles d'épiaire préalablement lavées et égouttées. Laisser cuire 5 minutes puis mixer finement. Passer au chinois pour une sauce bien lisse. Réserver au chaud.

4. Pour le dressage : dans une assiette, dresser une quenelle de risotto, quelques pointes d'asperges par dessus et la sauce autour.
