Risotto aux asperges et au bacon

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 3 c. à s. d'huile
- 1 oignon haché
- 400 g de riz spécial risotto
- 1 L d’eau
- 1 cube de bouillon de volaille
- ½ botte d’asperges vertes
- 60 g de parmesan
- 75 g de bacon haché
- 30 g de beurre

La **recette**

Etape 1

Dans une sauteuse à feu vif, déposer un filet d’huile puis faire revenir l’oignon pendant 2 minutes.

Etape 2

Ajouter le riz et baisser le feu. Mélanger régulièrement jusqu'à ce que le riz soit translucide pendant 5 minutes.

Etape 3

Ajouter l'eau avec le cube de bouillon. Couvrir et laisser mijoter le tout à feu doux pendant 15 minutes. Mélanger de temps en temps jusqu'à ce qu’il n’y ait plus d’eau (en rajouter si le riz est toujours croquant).

Etape 4

Éplucher les asperges.

Etape 5

Dans de l’eau bouillante, faire blanchir les asperges pendant 3 minutes. Les refroidir sous l'eau et les couper en rondelles. Garder quelques têtes d'asperges pour la présentation.

Etape 6

Lorsque le riz est cuit, mettre le parmesan et mélanger. Ajouter le bacon et les asperges. Mélanger, ajouter le beurre et servir chaud.