

# 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.