

# Risotto del nostro orto



Foto © Castello del Sole

Une recette du Mattias Roock, chef cuisinier du restaurant Locanda Barbarossa à l'Hôtel Castello del Sole, Ascona.

## Préparation



Temps requis env. 30 minutes



Difficulté Facile - Pour tous



Dosage 4 personnes

## Caractéristiques



Plat Végétarien - Risotto



Produit typiques Loto riz - 0 km



Adapté en Printemps - Déjeuner en famille

## INGRÉDIENTS

### Risotto

- 400 g asperge verte
- 50 ml huile d'olive
- 260 g Loto risotto riz (de notre élevage)
- 50 g échalotes, hachées finement
- 150 ml Merlot blanc
- 700 ml fond d'asperges/bouillon de légumes
- 50 g beurre
- 50 g mascarpone
- 80 g parmesan râpé
- 1 St. citron Yuzu (agrumes asiatiques de notre jardin)
- 50 g herbes printanières de notre jardin
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

### Risotto

1. Couper le fond des asperges et éplucher  $\frac{3}{4}$ , après couper des pièces de env. 1 cm et laisser entier les pointes d'asperges.
2. Cuire les pièces et les pointes d'asperges dans l'eau salée.
3. Étouffer l'échalote dans l'huile d'olive.
4. Ajouter le risotto Loto lavé et remuer jusqu'à ce qu'il devienne transparent.
5. Mouiller avec le Merlot blanc et laisser réduire.
6. Ajouter de temps en temps le fond d'asperges/bouillon de légumes, laisser cuire doucement pendant 12-15 minutes et ajouter sel et poivre.
7. Retirer du feu, mélanger délicatement les asperges, le beurre, le mascarpone et le parmesan râpé.
8. Laisser reposer 2-3 minutes, rectifier éventuellement l'assaisonnement, pour finir ajouter zeste et jus du citron Yuzu.
9. Ce passage c'est très important pour avoir la texture parfaite du risotto, le risotto doit être al dente !

### Dressage

Servir le risotto dans des assiettes chaudes et garnir avec les pointes d'asperges et les herbes printanières.