



Risotto verde

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 200 à 240 g de riz pour risotto
- 1 verre de vin blanc
- 80 cl de bouillon de volaille
- 20 asperges vertes
- 140 g de petits pois
- 1 courgette
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 0.5 citron (jus)
- 100 g de parmesan
- 4 oeufs pochés
- 50 g de beurre
- Poivre

Les légumes

Faire cuire les pointes d'asperges 7-8 min avec les courgettes coupées en dés.

Faire cuire les petits pois 10 min dans de l'eau bouillante.

Le risotto

Faire suer l'oignon dans 25 g de beurre

Faire nacrer le riz pendant 1 min puis déglacez au vin blanc.

Ajoutez la moitié du bouillon, la gousse d'ail écrasée, faire cuire en mélangeant régulièrement et en ajoutant du bouillon si besoin jusqu'à ce que le riz soit al dente.

Incorporez les 25 g de beurre restant, le citron, le parmesan, poivre. Bien mélangez.

Ajoutez les légumes.

Servez bien chaud avec un œuf poché sur le dessus. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive et des herbes fraîches.