

Risotto tomates asperges basilic



Pour 2 personnes



10 minutes de préparation



35 minutes de cuisson

Ingrédients

- Coffret autour du basilic
- 150 g de riz spécial risotto
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 20 g de beurre
- 400 ml d'eau
- 1 cube bouillon de légumes
- 70 g de parmesan
- 200 g de tomates à chair ferme
- 12 asperges vertes

Outils

- Magimix Cook Expert
- Éplucheur
- Planche à découper
- Couteau
- Râpe à fromage
- Poêle

Préparation

- Couper la tomate en petits cubes.
- Prélever quelques copeaux de parmesans avec le couteau éplucheur pour la décoration et râper le reste.
- Couper l'ail et l'oignon en quatre et les mettre dans cuve du Magimix. Lancer le programme EXPERT 10s/V13/0°.
- Rassembler la préparation au centre puis ajouter l'huile d'olive saveur basilic et le beurre. Relancer le programme 3mn/V2A/100°C.
- Ajouter le riz et relancer le programme 1mn/V4/100°C. Verser l'eau, le cube de bouillon, du sel au parmesan et basilic et relancer 20mn/V2A/100°C. Si besoin prolonger la cuisson de quelques minutes.
- A la fin du programme, ajouter par l'ouverture le parmesan râpé et mélanger.
- Pendant ce temps, éplucher et couper en tronçon de 4 cm environ les asperges. Mettre une c. à soupe d'huile d'olive saveur basilic dans une poêle et faire cuire les tronçons d'asperges sans les pointes pendant 5 mn. Ajouter les pointes d'asperges et prolonger la cuisson de 5 mn. Assaisonner avec le sel au parmesan et basilic.
- Servir le risotto dans des assiettes creuses et répartir les asperges. Accompagner d'une c. à soupe de pistou à la Provençale.