

Christian Quenel, Chef au restaurant Christian Quenel à Flagey-Echézeaux

Risotto aux crevettes et asperges blanches !

INGREDIENTS

- 🌿 1 oignon
- 🌿 1 verre de vin blanc
- 🌿 1 carotte
- 🌿 1 petit fenouil
- 🌿 250 g de crevettes décortiquées
- 🌿 300 g de riz Arborio
- 🌿 12 pointes d'asperges
- 🌿 Huile d'olive
- 🌿 1 cuillère de mascarpone

DEROULE DE LA RECETTE

Couper les légumes en dé.

Faire blondir légèrement les oignons, carottes et fenouil avec l'huile d'olive.

Ajouter le riz. Mélanger et cuire, déglacer au vin blanc, pendant environ 15 minutes.

Ajouter les crevettes.

Éplucher et cuire les asperges.

A la fin de la cuisson, ajouter le mascarpone. Assaisonner et dresser harmonieusement.

A déguster chaud !