Risotto de fenouil, asperges vertes et lardons

Les ingrédients

- 200g d’Allumettes de bacon HERTA
- 300g de riz pour Risotto (type Arborio)
- 50g de fromage Manchego
- 400g d’Asperges vertes
- 1 Echalote & 1 gousse d’ail
- 1 fenouil
- Bouillon de boeuf
- Beurre, huile d’olive

Préparation:

- Portez l’eau à ébullition avec le bouillon de bœuf et réservez au chaud. Lavez le fenouil et coupez-en les ¾ en petits morceaux. Coupez le restant en tranches très fines. Émincez l’échalote et l’ail. Coupez la partie dure des asperges et coupez en tronçons de 3 à 4 cm.
- Réchauffez une cuillère à soupe de beurre et d’huile d’olive dans une poêle et faites-y revenir les échalotes, les morceaux de fenouil, la moitié des Allumettes de bacon HERTA, l’ail jusqu’à ce qu’ils soient translucides. Ajoutez le riz et poursuivez la cuisson. Remuez fermement, de sorte que tous les grains soient couverts et deviennent translucides. Déglacez avec un filet de bouillon et remuez jusqu’à ce que celui-ci soit absorbé.
- Ajoutez le tout en remuant, petit à petit le bouillon. N’ajoutez à chaque fois du bouillon que lorsque le riz a absorbé toute l’humidité.
- Ajoutez les asperges après 10 minutes. Laissez mijoter pendant 10 minutes jusqu’à ce que tout le bouillon soit absorbé et que le riz soit onctueux et al dente.
- Incorporez-y tout en continuant de remuer le fromage Manchego râpé, le fenouil et le restant du beurre. Goûtez et assaisonnez si nécessaire le risotto de poivre et sel.

Préparation: **15-30 min**

Type de plat: **Plat principal**

Personnes: **6**