

////////////////////////////////////

## RISOTTO AUX ASPERGES VERTES & FROMAGE ABONDANCE (4pers.)

////////////////////////////////////



1 litre de bouillon de poule  
Sel  
100g d'Abondance râpé  
1 oignon

15cl de vin blanc  
300g de riz arborio (risotto)  
1 botte d'asperges vertes  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Epluchez les asperges et les cuire dans de l'eau bouillante salée, réservez les pluches d'asperges.
2. Faites revenir le riz, les pluches, l'huile d'olive et le vin blanc jusqu'à ce que le riz soit translucide. Ensuite, mouillez avec le bouillon en plusieurs fois. Salez à convenance. En fin de cuisson, ajoutez le fromage Abondance râpé. On peut ajouter facultativement de la crème montée.
3. Dressez dans une assiette creuse le riz et disposez les asperges tièdes au-dessus.

**Recette proposée par le Restaurant « Le Mont de Grange »**

////////////////////////////////////