

Temps de préparation: 10 min

Cuisson: 25 min

Portions: 6



Ingrédients

1lb d'asperges coupées en morceaux
«ferme Bolduc»

1 litre (4 tasses) de bouillon de poisson
(si vous n'en possédez pas, un bouillon de poulet fera l'affaire)

250 ml (1 tasse) de vin blanc

125 ml (1/2 tasse) d'échalotes françaises, hachées finement

60 ml (1/4 tasse) de beurre

500 ml (2 tasses) de riz arborio rincé à l'eau froide

250 ml (1 tasse) de fromage Alfred râpé fromagerie «La Station»

Sel et poivre

Garniture

700 g (1 1/2 lb) de filet de truite de la ferme piscicole «Les Bobines»

Préparation

-Dans une casserole, chauffer le bouillon de poisson et le vin blanc. Réserver.

-Dans une autre casserole, attendrir les échalotes dans le beurre. Ajouter le riz et bien l'enrober. Ajouter le bouillon, environ 250 ml (1 tasse), à la fois, en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé entre chaque ajout. A mi-cuisson (+-10 min.) ajouter les asperges. Après environ 20 minutes, le riz devrait être al dente. Hors du feu, incorporer le fromage. Rectifier l'assaisonnement.

Servir immédiatement, garni de tranches de filet de truite.

Corine

Chef, Le Cinquième Élément, Compton