

# RISOTTO JAMBON FUME ET ASPERGES BLANCHES

**Temps de préparation: < 15 minutes**

**Temps de cuisson: 20 minutes**

**Difficulté: Facile**

## **Ingrédients (2 personnes):**

200 Grs de riz arborio

1 Tranche de jambon cuit fume

1 Boite d'asperges blanches

2 Échalotes

Huile d'olive Persil Curcuma

1cc Parmesan râpe

Beurre

Sel et poivre

1/2 Litre d'eau et un cube (bouillon)

## **Préparation:**

Dans une poêle mettre un peu d'huile d'olive et faire suer les échalotes taillées finement. Ajoutez ensuite le riz. Mettre un cube bouillon dans un 1/2 litre d'eau à chauffer et réserver.

Quand le riz est translucide versez du bouillon au fur et à mesure ajoutez le curcuma et laissez cuire une quinzaine de minutes. Au bout de ce temps y ajouter les asperges taillées en morceaux et garder les têtes pour la finition ajoutez également le jambon effiloché laissez cuire encore 5 minutes.

Quand le riz est cuit le sortir du feu et y mettre un beau morceau de beurre et le parmesan râpe, bien mélanger et laissez reposer 2 ou 3 minutes. Mettre dans un plat décorez avec les têtes d'asperges et du persil haché finement.

