

Risotto de carotte et parmesan aux asperges, gaufre à la carotte



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1.2	Eau	~
0.04	Concentré liquide de légumes en bouteille 1 L KNORR PROFESSIONAL	0268128
0.05	Oignon	~
0.1	Huile d'olive	~
0.4	Riz risotto	~
0.4	Carotte	~
0.01	Cumin Poudre	~
0.1	Parmesan râpé	~
0.25	Crème liquide U.H.T	~
0.2	Asperge verte	~
0.125	Lait 1/2 écrémé U.H.T	~
0.1	Beurre Doux 250 GR	~
0.125	Farine de boulanger T55	~
3 pièces unitaires	Blanc d'oeuf	~
0.2	Carottes râpées	~

Étapes de préparation

- 1 Cuisson Risotto & légumes : Reconstituer le bouillon de légume dans 2,1l d'eau.
- 2 Ciseler l'oignon et le faire revenir à l'huile d'olive, ajouter le riz et mouiller au fur et à mesure avec 2l de bouillon de légumes.

- 3 Dans une casserole cuire les carottes avec 100ml de bouillon de légumes restant.
- 4 Une fois cuites en réserver la moitié et mixer l'autre moitié avec le bouillon jusqu'à l'obtention d'une purée, ajouter le cumin.
- 5 Une fois le riz cuit, ajouter: le parmesan et la crème fouetté ainsi que la purée de carotte chaude.
- 6 Tailler le reste des carottes et, les asperges vertes en biseau.
- 7 Pour la gaufre : Mélanger le lait tiède, le beurre fondu et la farine. Incorporer les blancs montés.
- 8 Ajouter les carottes râpées et cuire à l'appareil à gaufre.
- 9 Dressage : Former un dôme de risotto au centre de l'assiette, disposer les carottes cuites ainsi que les asperges sur le dessus.
- 10 Rajouter sur le côté la gaufre.