



Son plat : **Risotto aux Asperges Vertes, Tomates Séchées & Jambon grillé, Salade d'herbes toutes vertes 100% BIO**

Ingrédients bio (pour 12 personnes)

- 400 g de riz rond de Camargue
- 3 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 24 asperges vertes
- 3 oignons nouveaux
- 30 petites tomates cerise
- 1 bouquet de basilic
- 1 bouquet de ciboulette
- 300 g de parmesan à râper
- 200 g de beurre doux
- Bouillon de volaille déshydraté (en cubes par ex.)
- 50cl d'huile d'olive
- Sel de Guérande
- Poivre noir du moulin
- Noix de muscade à râper
- 20cl de vin blanc moelleux (mais pas sucré)
- 8 tranches de Jambon Sec (type Bayonne)
- 1 citron jaune
- 1 bouquet de coriandre
- 1 bouquet de persil plat
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 bouquet de basilic
- 100g de roquette
- Vinaigre balsamique



Déroulé de la recette :

- Laver et pointer les asperges (*c'est-à-dire enlever les petites feuilles de la queue à l'aide de la pointe d'un couteau*). Éliminer la base des asperges sur 3 cm. Émincer les queues en fines lamelles et réserver les pointes coupées en 2cm dans la longueur
- Eplucher et émincer l'ail et l'oignon
- Faire chauffer 1 litre d'eau avec le cube de bouillon de volaille
- Couper les tomates cerise en lamelle fines

- Dans une sauteuse, verser l'huile, l'ail et l'oignon avec une pincée de sel de Guérande
Mélanger bien jusqu'à ce que le mélange ail/oignon devienne translucide
- Ajouter le riz et cuire jusqu'à ce qu'il devienne translucide
- Déglacer avec le vin blanc moelleux. Quand le vin est évaporé, ajouter les [tomates](#) séchées et verser le bouillon en mélangeant au fur et à mesure
- Après 10 minutes de cuisson, ajouter les asperges émincées et poursuivre la cuisson pendant 7 min, jusqu'à complète absorption du bouillon.
- Disposer les pointes d'asperges dans une poêle avec de l'eau à mi-hauteur, ajouter le beurre, une pincée de sel puis cuire jusqu'à l'absorption complète du liquide
- Hacher les herbes et couper le jambon en lamelles
- Quand le riz est cuit et qu'il reste un peu de liquide, y mélanger le beurre et le parmesan
- Laisser reposer 2 minutes à couvert pour laisser le parmesan [fondre](#) un peu. Servir immédiatement

Son dessert : Biscuit roulé Gariguettes et Rhubarbe, Coulis de fraises, Pistaches torréfiées & Crème montée acidulée 100% BIO

Ingrédients Bio (pour 12 personnes) :

- 160g de farine de blé blanche
- 80g de fécule de pomme de terre ou maïs
- 240g de sucre de canne blond
- 10 œufs
- 2 pincées de vanille ou 1 gousse
- 1 kg de fraises gariguettes
- 1kg de rhubarbe
- 1 cuil. à soupe sucre
- 4 cuil. à soupe de pistaches nature non salées
- Sucre glace pour la déco
- 40cl de Crème liquide entière
- 1 citron jaune

Déroulé de la recette :

- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Fouettez les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment. Mélangez-y la farine, le sucre de canne et une gousse de vanille. Fouettez les blancs en neige ferme et incorporez-les.
- Étalez cette pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et lissez avec une spatule.
- Enfourez 10 min, jusqu'à ce que la pâte blondisse et soit souple au toucher.
- À la sortie du four, recouvrez la pâte d'un torchon humide, retournez le tout et retirez le papier. Enroulez la pâte sur elle-même avec le torchon en serrant.
- Quand la pâte est refroidie, déroulez doucement en retirant le torchon. Recouvrez entièrement avec la confiture de gariguettes et de rhubarbe puis enroulez à nouveau en serrant. Emballez le gâteau dans une feuille de papier film, serrez bien des 2 côtés et réfrigérez.

- Au moment de servir, retirez le papier film, coupez proprement les 2 extrémités et recouvrez largement de sucre glace.

