



## **« Risotto » d'orge printanier aux asperges / *Springtime Asparagus Barley***

### **"Risotto"**

**Préparation - Preparation : 20min**

**Cuisson – Cooking : 50 min**

**Rendement - Servings : 4**

#### **Ingrédients / Ingredients :**

180 ml (3/4 tasse – cup) d'orge mondé – *Pot barley*

1 oignon finement haché – 1 onion, finely chopped

30 ml (2 c. à table – tbsp) d'huile d'olive – *olive oil*

45 ml (3 c. à table – tbsp.) de beurre – *butter*

60 ml (1/4 tasse – cup) de vin blanc – *white wine*

750 ml (3 tasses – cups) de bouillon de poulet – *Chicken broth*

250 ml (1 tasse – cup) d'asperges fraîches, coupées en deux sur la longueur, puis en tronçons de 1,25 cm (1/2 po) – *fresh asparagus, cut in half lengthwise, then into 1/2-inch (1.25-cm) pieces*

180 ml (3/4 de tasse – cup) de parmesan frais, râpé – *Parmigiano-Reggiano cheese, grated*

250 ml (1 tasse – cup) de basilic frais, haché – *fresh basil, chopped*

Sel et poivre – *Salt and pepper*

#### **Préparation – Preparation :**

1. Dans une casserole, faire revenir l'orge et l'oignon dans l'huile et 30 ml (2 c. à soupe) du beurre à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon soit translucide, soit environ 5 minutes. Déglacer avec le vin blanc.

*In a saucepan, sauté the barley and onion in the oil and 30 ml (2 tablespoons) of butter over medium heat until the onion is translucent, about 5 minutes. Deglaze with the white wine.*

2. Ajouter le bouillon. Porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux environ 45 minutes, en remuant de temps à autre. Retirer le couvercle et remuer continuellement jusqu'à absorption presque complète du bouillon, soit environ 10 minutes. Ajouter les asperges et poursuivre la cuisson 5 minutes ou jusqu'à ce que les asperges soient al dente.

*Add the broth. Bring to a boil, cover and simmer over low heat for about 45 minutes, stirring occasionally. Uncover and stir constantly until the broth is almost completely absorbed, about 10 minutes. Add the asparagus and cook for 5 minutes or until the asparagus is al dente.*

3. Incorporer le reste du beurre, le parmesan et le basilic. Rectifier l'assaisonnement.

*Stir in the remaining butter, Parmesan and basil. Adjust the seasoning.*

4. Délicieux en accompagnement de viande, volaille et poisson.

*Delicious as an accompaniment to meat, poultry or fish.*