

Anvoisotto aux asperges et aux pétoncles



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Portions: 4-5

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 1h45

Ingrédients

2 c. à soupe (30 ml) beurre

1 gros oignon haché

1 $\frac{3}{4}$ tasse (425 ml) avoine nue

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) vin blanc

4 tasses (1 litre) bouillon assaisonné

1 tasse (250 ml) fromage à pâte ferme du Québec râpé (+ quelques copeaux)

1 $\frac{1}{2}$ botte d'asperges du Québec, coupées en tronçons d'environ 2-3 cm (divisé)

12-15 gros pétoncles locaux (petit muscle du côté retiré) épongés sur un papier absorbant (U10)

3 filets d'huile locale (divisé)

$\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) ciboulette ciselée (et quelques fleurs si vous en avez!)

$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) roquette (ou autre verdure de saison)

Sel au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à *broil* et disposer ½ botte d'asperges en tronçons sur une plaque avec un peu d'huile et de sel. Griller 5-7 minutes, puis réduire ensuite en purée au robot culinaire. Réserver au frais. Donne environ ¾ tasse (175 ml).
2. Préchauffer le four à 180°C (350°F).
3. Dans une casserole allant au four, fondre le beurre à feu moyen-vif et y faire revenir l'oignon environ 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit translucide.
4. Ajouter l'avoine, remuer et cuire environ 1 minute.
5. Déglacer au vin blanc et laisser réduire presque à sec.
6. Ajouter le bouillon et porter à ébullition.
7. Couvrir et mettre au four 1h30. (Au bout de 1h, si c'est encore assez liquide, poursuivre à découvert).
8. Lorsque l'avoine est cuit, ajouter la purée d'asperge et le fromage. Brasser jusqu'à ce que la texture soit homogène. Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud.
9. Dix minutes avant la fin de la cuisson de *l'avoinsotto*, dans une poêle chaude, ajouter un filet d'huile et cuire les tronçons d'asperges restants (l'équivalent d'une botte) jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais encore légèrement croquantes. Assaisonner et réserver.
10. Essuyer le fond de la poêle ayant servi à cuire les asperges, ajouter un filet d'huile et saisir les pétoncles (préalablement salés) à feu élevé sans les bouger pendant 2 à 3 minutes, pour obtenir une croûte dorée (vous verrez la couleur changer sur le rebord des pétoncles). Retourner les pétoncles et enlever la poêle du feu (la chaleur résiduelle cuira l'autre côté pendant le montage des assiettes).
11. Diviser *l'avoinsotto* dans des assiettes creuses, ajouter les asperges poêlées, les pétoncles dorés, la roquette, la ciboulette et ses fleurs puis des copeaux de fromage.

Note sur les étapes 7 et 8...

- Tous n'aiment pas leur risotto de la même manière! Certains l'aiment souple de façon à ce qu'il nappe le fond d'une assiette creuse (j'en suis), d'autres le préfèrent avec plus de tenue. Les goûts, c'est dans la nature: la bonne texture de *l'avoinsotto* sera celle qui vous plaît! Après la cuisson au four, on souhaite que la texture soit encore humide, afin d'obtenir, avec l'ajout de purée et de fromage, une texture crémeuse. Si vous avez l'impression qu'il reste trop de liquide pour la texture que vous aimez, laissez la casserole au four plus longtemps afin que plus d'humidité s'évapore, ou égouttez sommairement.

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2021/06/avoinsotto-aux-asperges-et-petoncles/>