

Cuit Asperges

ASPARAGUS POT





Cuit Asperges

ASPARAGUS POT

Conçu pour cuire parfaitement vos asperges. Sa forme haute permet d'ébouillanter la base des asperges tout en préservant les pointes plus fragiles.

Designed to cook perfectly your asparagus. Its height permits to boil the base while preserving the more delicate tips.

- Remplissez la cuve du cuit-asperge d'eau, et portez à ébullition.

Fill the asparagus pot of water and bring to boil.



- Déposez vos asperges à la verticale dans le panier en inox et plongez-le dans la cuve.

Put your asparagus upright in the stainless steel basket and immerse it in the pot.



- Couvrez et laissez cuire pendant une quinzaine de minutes.

Cover and cook for about fifteen minutes.



- Quand les asperges sont cuites, munissez-vous d'une manique et sortez le panier grâce à sa anse. Vos asperges s'égouttent automatiquement, il n'y a plus qu'à les disposer sur un plat de service. Bon appétit !

When asparagus are cooked, with an oven mitt, pull the basket by its handle and let them drain and lay them on a serving plate. Bon appetit !



- Inox 18/10 / 18/10 Stainless steel

Risotto aux asperges vertes

Ingrédients pour 5/6 personnes :

- 300 g de riz arborio
- 2 bottes d'asperges vertes
- 2 échalotes ciselées
- 1 gousse d'ail
- 10 cl de vin blanc sec
- 1 litre de bouillon de volaille
- 100 g de parmesan râpé
- 30 g de beurre
- 1 cuillère à café de crème épaisse
- sel, poivre

Préparation :

Sortir le vin à l'avance afin qu'il soit à température ambiante.

Hacher finement les échalotes, mettre à chauffer le bouillon.

Mettre à chauffer 40 g de beurre dans un récipient assez large, Ajouter les échalotes, l'ail haché. Laisser fondre doucement, ajouter le riz, remuer et laisser mijoter quelques minutes.

Verser le vin blanc, laisser réduire à sec et commencer à ajouter le bouillon de volaille bouillant, dès que le bouillon à disparu ajouter de nouveau du liquide. Cuire environ 18 minutes.

Mettre les asperges à blanchir à l'eau bouillante dans le cuit-asperges. Les rafraîchir à l'eau glacée. Réservez les pointes.

Ajouter la crème et le parmesan à la fin de la cuisson du riz, couvrir et mettre en attente quelques minutes.

Remuer vigoureusement et ajouter les asperges (coupées finement) ainsi que les pointes maintenues au chaud.

Servir immédiatement.

Bon appétit !



CRISTEL

CRISTEL

Asparagus risotto

Ingredients for 5/6 people:

- 300 g of Arborio rice
- 2 bunch of asparagus
- 2 chopped shallots
- 1 garlic clove
- 10 cl of dry white wine
- 1 L of chicken stock
- 100 g of grated Parmesan
- 30 g of butter
- 1 coffee spoon of thick cream
- Salt and pepper

Preparation:

Have the wine at room temperature.

Chopped the shallots finely. Heat stock on medium heat.

Warm the butter into a large sauce pan. Add the shallots, the chopped garlic and the asparagus logs. Add the rice while whisking slowly and let it simmer for a few minutes.

Add the white wine and let it reduce completely. Add slowly the boiling stock and let it reduce. Keep on adding stock little at a time. Cook for approx. 18 min.

Put the asparagus tips into the asparagus pot to blanch them in boiling water. Rinse in cold water.

Add the cream and the parmesan when the rice is cooked. Cover and let it rest for a few minutes.

Whisk vigorously and add the asparagus tips.

Serve hot.

Bon appétit !



CRISTEL
BP 10
F-25490 FESCHES LE CHATEL - FRANCE
TEL. : + 33 (0)3 81 96 17 52
FAX. : + 33 (0)3 81 93 09 84
Email : cristel@cristel.com

