



# Recette facile Riz aux asperges par Bruno Verjus

## Ingrédients pour 4 personnes

250 gr de riz blanc ou complet

750 gr d'eau filtrée

4 asperges

10 cm d'huile d'olive

Un peu de fleur de sel

## Progression

Cuire le riz avec l'eau pour 15 minutes dans une casserole. Ôter la casserole du feu, couvrir et laisser le riz gonfler pour 5 minutes.

Détailler vos asperges en fines lamelles

Dans un saladier mélanger le riz très chaud avec les asperges crues de façon à les « faner ».

Assaisonner de quelques gouttes d'huile d'olive vierge et de fleur de sel.