

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.



Bruno Verjus ©Stephane de Bourgières