



Ingrédients

- 1 cs d'huile d'olive
- 1 petit oignon haché
- 1 gousse d'ail pressée
- 150 g de riz thaïlandais (Jasmin Thai)
- 2 pc de filaments de safran
- 2 dl de vin blanc
- 3 dl de bouillon de légumes
- 100 g de parmesan fraîchement râpé
- beurre à frire
- 1 kg d'asperges vertes
- 2 cs d'huile aux truffes
- un peu de jus de citron
- sel
- poivre noir du moulin
- 8 tranches de jambon cru

Préparation

1. Faire revenir oignon et ail dans l'huile d'olive, verser le riz et faire revenir encore. Ajouter le safran et le vin blanc et verser le bouillon. Porter à ébullition et faire cuire à feu doux. Laisser refroidir.
2. Peler la moitié inférieure des asperges vertes, ôter un bout de la tige dans le bas, puis les faire cuire à la vapeur en les laissant croquants, 5 à 10 minutes selon l'épaisseur.
3. Incorporer le parmesan au riz. Dans une large poêle, faire fondre le beurre à frire, retirer la poêle du feu. Former des galettes de riz: déposer un emporte-pièce rond dans la poêle et le remplir de riz, presser et retirer l'ustensile. Former ainsi d'autres galettes avec le reste du riz. Les faire dorer des deux côtés et les garder au chaud.
4. Dans la même poêle, griller les tranches de jambon.
5. Disposer les asperges vertes sur les assiettes, les arroser d'huile aux truffes et de jus de citron. Assaisonner et ajouter les galettes de riz et le jambon grillé.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch