



## Ingrédients

- Ingrédients pour 4 personnes
- 1 petit poireau
- 1 cs de beurre
- 8 dl de bouillon de légumes
- 60 g de riz parboiled à longs grains
- 250 g d'asperges vertes
- 1 dl de crème
- sel, poivre blanc

## Préparation

1. Préparer le poireau, le laver et le couper en fines rondelles. Etuver dans le beurre chaud et mouiller avec le bouillon. Ajouter le riz et faire cuire 15 minutes à petit feu.
2. Entre-temps, préparer les asperges, les couper dans le sens de la longueur, puis en morceaux de 4 cm de long. Les faire cuire dans la soupe pendant 10 minutes.
3. Battre la crème légèrement et l'incorporer délicatement à la soupe.
4. Retirer le plat du feu!
5. Assaisonner et servir.

### Conseil:

Utiliser des champignons frais coupés en lamelles à la place des asperges.

---

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 [info@riso.ch](mailto:info@riso.ch)