

Riz sauté aux poireaux, aux asperges blanches et aux œufs

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 cuillères à soupe de beurre (+ un peu)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 tiges de poireaux (nettoyés et coupés en rondelles)
500 grammes d'asperges blanches (épluchées et coupées en tronçons)
1 1⁄2 décilitres d’eau
4 tasses de riz (cuit et refroidi)
1 tasse de petits pois surgelés
1 cuillerée à thé d'écorce de citron (râpé)
1 cuillère à soupe de jus de citron
3 cuillères à soupe d'aneth (ciselé)
4 œufs
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites chauffer le beurre et 2 cuillères à soupe d’huile d’olive dans une grande sauteuse. Faites-y étuver les poireaux. Salez et poivrez. Après 4 minutes, ajoutez les tronçons d’asperges blanches et 1,5 dl d’eau. Portez à ébullition. Laissez l’eau réduire complètement. Réservez les légumes dans un récipient.**

2. **Remettez la poêle sur le feu, et laissez chauffer le reste de l’huile d’olive. Versez le riz dans la poêle, en une seule couche, et tassez-le bien. Laissez cuire sans remuer pendant 4-5 minutes jusqu’à l’obtention d’une belle croûte. Ajoutez les poireaux, les asperges, les petits pois, le zeste et le jus de citron et l’aneth. Mélangez bien le tout. Salez et poivrez.**

3. **Préparez 4 œufs au plat dans le beurre supplémentaire et déposez-les sur le riz.**