

- 1 botte d'asperges vertes
- 500 g de petits pois frais
- 2 échalotes
- 500 g de riz rond (arborio)
- 1 cuiller à soupe de graines de moutarde
- 100 g de parmesan

Préparez les légumes : écossez les petits pois et faites-les cuire.

épluchez les asperges et faites-les cuire à la vapeur pendant 10 minutes. Une fois refroidies, découpez-les en tronçons.

Dans une grande poêle, faites revenir les échalotes émincées dans l'huile d'olive et ajoutez le riz jusqu'à ce qu'il devienne transparent. Ajoutez ensuite un litre d'eau et laissez cuire le riz à feu doux en surveillant la cuisson pour qu'il devienne bien moelleux.

Assaisonnez de sel, de poivre et de graines de moutarde.

Juste avant la fin de la cuisson, ajoutez les petits pois et les asperges.

Mélangez délicatement.

Savourez ce plat bien chaud avec du parmesan râpé.