

Poêlée asperges sauvages et riz basmati



Pour deux personnes

- Environ 200 g d'asperges sauvages
- 50 g de riz basmati
- 1 échalote
- 4 tranches de pancetta

Passer rapidement les asperges sous l'eau et les laisser égoutter.

Dans une poêle, faire revenir l'échalote émincée doucement dans un peu de beurre. Lorsqu'elles sont fondantes, ajouter les asperges avec un fond d'eau, couvrir et laisser cuire à l'étuvée doucement une dizaine de minutes.

Mettre la pancetta à griller dans une poêle antiadhésive, puis la déposer sur du papier absorbant

Faire cuire le riz dans de l'eau salée, puis le mettre dans la poêle avec les asperges cuites, mélanger. Disposer quelques petits morceaux de beurre, couvrir et laisser fondre.

Mélanger délicatement, servir et parsemer de morceaux de pancetta grillée.