



# 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.