

# Riz à la paysanne au Parmesan



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
60 minutes

## Ingrédients

120 g [Parmesan Reggiano](#) râpé  
1 l bouillon  
250 g riz  
500 g pulpe de tomates  
mondées  
300 g courgettes  
100 g pointes d'asperges  
100 g petits pois  
150 g haricots cuits à  
l'avance  
140 g beurre  
3 cl huile  
1 petit oignon  
sel, poivre

## Préparation

Mondez, pelez, épépinez, concassez les tomates. Emincez l'oignon et la courgette. Epluchez les asperges, prélevez les pointes. Rissolez dans l'huile le petit oignon émincé. Dès qu'il est doré, ajoutez les petits pois, les pointes d'asperges et les courgettes détaillées en rondelles. Laissez mijoter pendant environ 10 minutes. Ajoutez les tomates concassées, les haricots, salez, poivrez. Après 15 minutes de frémissement, amenez à ébullition et ajoutez le riz bien nettoyé. Ajoutez du bouillon bouillant à mesure que le riz l'absorbe. Un peu avant la fin de la cuisson du riz, accommodez au beurre et au Parmesan râpé. Laissez reposer un peu. Versez dans le plat de service. Servez en présentant à part dans le reste de Parmesan râpé.