

Riz et petits pois au Parmesan



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
100 minutes

Ingrédients

100 g de [Jambon Parmesan](#) râpé
250 g riz
150 g pois cassés
40 g beurre
250 g jambon ou bacon
5 cl huile
1 oignon
1 poignée de persil
ciboule
sel, poivre

Préparation

Hachez séparément la ciboule et le persil. Détaillez en petits dés le jambon ou le bacon. Versez dans une cocotte l'huile avec la moitié du beurre. Ajoutez l'oignon finement haché. Laissez blondir, puis ajoutez le jambon immédiatement après. Laissez cuire à feu lent. Emiettez le persil. Détendez d'un peu d'eau jusqu'à couvrir à peine. Cuisez les pois cassés 45 minutes ou plus, suivant la dureté. Egouttez les excès de liquide. Ajoutez le beurre et fromage, brassez avec la cuillère à soupe. Le potage ainsi préparé est assez consistant. On peut le rendre plus fluide en ajoutant un peu d'eau bouillante ou, pour l'épaissir, en égouttant le liquide de cuisson en excès.