



Riz aux petits légumes printaniers



4 personnes



30 min

Ingredients

- 500 g de riz
- 400 g de fèves écosées
- 8 beaux radis roses
- 1 botte de persil plat
- 2 gousses d'ail
- 1 poignée de pistaches nature
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Etapas

1. Plongez les fèves dans une grande casserole d'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet. Égouttez et rafraîchissez-les à l'eau glacée.
2. Lavez et effeuillez le persil et mixez le avec les pistaches, l'ail et incorporez l'huile d'olive. Réservez le pesto.
3. Faites cuire du riz.
4. Lavez les radis et tranchez-les en fines rondelles.
5. Égouttez les pâtes et remettez-les dans la marmite avec le pesto, mélangez bien.
6. Servez le riz au pesto dans de grandes assiettes creuses. Garnissez de fèves et de pétales de radis, salez et poivrez.
7. Dégustez !

