

SALADE DE RIZ NIÇOIS

Avec les beaux jours , une salade de riz rafraîchissante est toujours la bienvenue.

On peut la manger seule ou en accompagnement de viandes ou de poissons, ou même les deux au barbecue !!!

C'est parti et c'est rapide...

SALADE DE RIZ NIÇOIS

Ingrédients pour 4 personnes:

250g de riz (Basmati)

200g de Maïs

1 Poivron

200g de Tomates

125g de Thon

3 Œufs durs

200g de Mayonnaise

1 Citron (Jus)

20 Olives noires

2 Échalotes

Sel et Poivre



SALADE DE RIZ NIÇOIS

Préparation :

Faites cuire votre riz puis égouttez-le puis laissez-le refroidir.

Faites cuire les œufs durs 11 mn dans de l'eau salée puis écaillez-les et laissez-les refroidir.

Lavez soigneusement vos légumes et égouttez-les.



SALADE DE RIZ NIÇOIS

Préparation :

Ciselez les échalottes,
Coupez en morceaux le poivron,
Les tomates, les œufs.
Égouttez le thon à l'huile et émiettez-le
à la fourchette.
Égouttez le maïs.



SALADE DE RIZ NIÇOIS

Préparation :

Dans un grand plat, placez tous les morceaux puis le riz froid et les olives ...
... c'est presque fini.



SALADE DE RIZ NIÇOIS

Préparation :

Versez la mayonnaise dans un bol puis pressez le citron par-dessus en filtrant les pépins.

Battez l'ensemble et ajoutez le sel et le poivre.

N'hésitez pas sur le sel car les tomates le poivron et le riz adorent ça !



SALADE DE RIZ NIÇOIS

Préparation :

**Versez la sauce dans votre plat
et mélangez le tout.**

**Placez le plat au réfrigérateur
pendant au moins 2 heures.**



SALADE DE RIZ NIÇOIS

Et voilà !!

Il ne vous reste plus qu'à dresser et surtout à déguster.

Simple, pas cher, délicieux...

ELLE EST PAS BELLE LA VIE ?...



RETROUVEZ D'AUTRES RECETTES TOUTES AUSSI SYMPATHIQUES
SUR LE SITE INTERNET

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...