

SALADE DE RIZ AU SAUMON FUMÉ ET AVOCAT



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOS PRODUITS



Existe aussi
en BIO



ÉTATS
UNIS
ALLIANCE
FARMER
TAYLOR

Riz étuvé Indica
5 kg



ÉTATS
UNIS
ALLIANCE
FARMER
TAYLOR

Riz étuvé Indica BIO Import
5 kg



4
PERS.



20
MIN.



20
MIN.

INGRÉDIENTS

- 180 g de Riz étuvé Indica
- 200 g de saumon fumé
- 1 avocat coupé en dés
- ½ poivron rouge en dés
- ½ concombre en dés
- Le jus d'un ½ citron
- 2 c.s d'huile d'olive
- 1 c.s d'huile de colza
- 1 échalote
- Quelques brins d'aneth frais
- Sel, poivre
- 1 citron.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faire cuire le riz dans de l'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet.
2. Pendant ce temps, dans un saladier, mettre l'avocat coupé en dés, le saumon fumé en morceaux, le concombre en petits cubes, le poivron rouges en dés, l'échalote émincée, le jus de citron, l'huile et l'aneth. Assaisonnez au sel et poivre.
3. Une fois le riz cuit et refroidit, mettez-le dans le saladier. Mélangez le tout. Placez au frigo pendant au moins 1h30 pour que ce soit bien frais.
4. Servir la Salade de riz au saumon fumé bien fraîche avec des quartiers de citron et des brins d'aneth.