

Salade de riz composée au thon, spécial été |

Recette pour 4 personnes | 12 tapas

Description

Un classique parmi les classiques!

Ingrédients

Pour le riz

- 200 Ml Riz au jasmin
- 200 Gr Eau froide
- Sel et poivre

Pour la garniture

- 100 Gr Maïs
- 100 Gr Thon pâle émietté clover leaf
- 100 Gr Tomates en dés
- 50 Gr Poivron rouge
- 50 Gr Olives noires tranchées
- 30 Gr Persil haché
- 25 Ml Vinaigre balsamique
- 50 Ml Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour le riz

Dans une casserole mettez le riz préalablement lavé, ajoutez l'eau, puis couvrez. Allumez le feu et attendez l'ébullition, puis baissez le feu de moitié pour 10 minutes, enfin baissez le feu au minimum pour 2 à 4 minutes, puis retirez la casserole et laissez le finir de cuire encore 20 minutes. Durant tout ce processus, n'ouvrez jamais la casserole afin de bien garder toute la vapeur accumulée, nécessaire à la cuisson du riz.

Pour la garniture

Dans un saladier, mettez tous vos ingrédients et mélangez bien. Réservez deux heures au frigo avant de servir.

Bon appétit!