

Salade de riz de Camargue, courgettes, tomates, ciboulette et algues

Que faire avec du riz blanc à long grain de Camargue cuit et des légumes de saison?



Ingrédients

- 500 ml de riz cuit refroidi (2 grands verres)
- 1 grosse courgette
- 1 grosse tomate
- 15 à 20 g d'algues à salade (ex : mélange du pêcheur)
- 1 belle botte de ciboulette
- Huile d'olives
- Sel et poivre

Rincez la courgette, la tomate et la ciboulette. Coupez la tomate et la courgette en petits cubes.

Cisaillez la ciboulette.

Mélangez ces ingrédients au riz cuit refroidi avec le mélange d'algues de type mélange du pêcheur... qui ne nécessite pas de cuisson.

Arrosez d'huile d'olive jusqu'à la consistance désirée puis assaisonnez.

On l'a servi avec un gigot de 7 heures au paprika, romarin et vin blanc.

Mes suggestions

- Cuisson parfaite des riz longue cuisson... sans machine! Comment?
- Ajoutez un petit oignon, une échalote ou quelques oignons verts (cébettes).
- Que faire avec...



De La Fourchette Aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquees.fr/article-salade-de-riz-de-camargue-courgettes-tomates-ciboulette-et-algues-53317634.html>