

Salade de riz



Ingrédients nécessaires

échalote : 1
huile : 10cs
vinaigre : 5cs
moutarde : 2cs
ciboulette : 1cc
riz : 200g
œuf dur : 1
tomate : 1
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Pour accompagner un délicieux barbecue, quelques grillades ou poissons savoureux, rien de tel qu'une bonne salade de riz rafraîchissante !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par faire cuire ton riz, selon les indications qui te sont données sur le paquet. Puis, égoutte-le.



Etape 2

Dans un saladier, verse le riz. Puis, coupe l'échalote en morceaux et ajoute l'œuf dur coupé en petits bouts. Mélange bien.



Etape 3

Mélange le sel, l'huile, le vinaigre et la moutarde puis ajoute cet assaisonnement au saladier précédent.



Etape 4

Mélange tout le contenu de ton saladier.



Etape 5

Rince la tomate puis coupe-la en petits bouts et ajoute-la à la salade.



Etape 6

Enfin, rajoute la ciboulette, mélange et mets ta salade au frigo si tu ne la manges pas tout de suite. Bon appétit !

