

# SALADE DE Riz à la Niçoise


une inspiration du sud

100% fraîcheur

riche en couleurs



recette estivale

 **35 MINUTES**

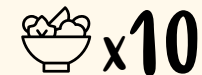
 **5,90 €**  
(prix conseillé)

 **IDÉE MENU**



miche de pain aromatique + dessert + boisson

## Ingrédients



- 300 g de **RIZ INDICA**
- 10 œufs
- 300 g de haricots verts
- 10 tomates cerises
- 2 poivrons rouges
- 500 g de thon à l'huile d'olive
- 8 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 30 olives noires
- 5 brins de ciboulette
- sel, poivre

## Préparation

1. Faire cuire les œufs pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante puis les passer sous l'eau froide pour les écailler.
2. Verser le **RIZ INDICA** dans un volume d'eau salée correspondant à 2 fois son volume, **couvrir et laisser cuire jusqu'à complète absorption** (environ 10 minutes).
3. Éteindre le feu, couvrir et laisser étuver pendant 10 min environ.
4. Plonger, pendant ce temps, les haricots verts dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
5. Laver et couper les tomates cerises en 2 et les poivrons en petits dés.
6. Tailler les œufs en quartier. Émietter le thon.
7. Préparer la vinaigrette avec l'huile d'olive et le vinaigre. Saler et poivrer. Ciseler la ciboulette.