

# Salade de riz

6X  personnes •  Facile •  Préparation 20 mn •  Cuisson 10 mn



## Ingrédients

- ✓ 3 grosses tomates bien mûres (soit 210 g)
- ✓ 500 g de **Riz Loprofin**
- ✓ 100 g de céleri branche
- ✓ 200 g de haricots verts cuits
- ✓ 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- ✓ 1 c. à soupe de cerfeuil haché
- ✓ 250 g de sauce citronnette (Voir recette)
- ✓ Sel et poivre
- ✓ Décors de pousses d'herbes
- ✓ Feuilles de laitue (facultatif)



## Préparation


Laver le **Riz Loprofin**. Le cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 mn. Rafraîchir et égoutter. Réserver.

Pendant ce temps: Éplucher le céleri, le tailler en petits dés réguliers.

Peler les tomates, retirer les pépins, puis les tailler en petits dés.

Dans une bassine, verser le riz cuit, les dés de céleri, les dés de tomate, les haricots verts taillés en petits morceaux, les herbes et assaisonner avec la sauce citronnette.

Servir dans un saladier sur un lit de feuilles de laitue. Décorer de pousses d'herbes.

 **ASTUCE Toque Chef:** Utiliser des salades de saison (frisée, mesclun, mâche...)

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	353 kcal	1,84 g	57 mg	73 mg	22 mg	98 mg	77 mg	34 mg
		3 parts	3 parts	2 1/4 parts	2 parts	3 parts		

# Entrées

Loprofin