

# Salade de riz composée, spécial été

Recette pour 4

## 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
- 100 Ml Vinaigre balsamique
- 250 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 baisser le feu au minimum pour 2 a 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!**