

Salade de Riz Bambou, avocat et concombre



Ingrédients (pour 4 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.2	Riz bambou en sachet 1 kg SABAROT	0241634
1 PCE	Avocat	~
1 PCE	Concombre	~
1 PCE	Oignon rouge	~
1 PCE	Echalote	~
PM	Ciboulette	~
PM	Huile d'olive	~
PM	Vinaigre balsamique	~
PM	Sel et poivre	~

Étapes de préparation

- 1 Faites cuire le riz bambou par absorption pendant 20 minutes environ. Égouttez et laissez refroidir.
- 2 Coupez l'avocat, le concombre, l'oignon rouge et l'échalote en petits morceaux. Ciselez la ciboulette.
- 3 Ajoutez les ingrédients dans le riz et mélangez.
- 4 Assaisonnez avec un peu d'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du sel et du poivre et dégustez très frais.