



SALADE DE RIZ MÉDITERRANÉENNE

Une salade de riz fraîche et ensoleillée, garnie de légumes croquants, de fêta et d'herbes aromatiques, pour une pause aux accents du Sud.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles

LES INGRÉDIENTS



Riz
80g



Tomate
1



Concombre
1



Poivron Rouge
1



Fêta
40grs



Olives noires
30grs



Basilic
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Vinaigre balsamique
1 cs



Huile d'olive
2 cs



Sel et poivre
Selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une casserole d'eau bouillante salée faites cuire le riz 12mn. Egouttez et réservez.

ÉTAPE 2

Lavez les légumes et les découpez en petits morceaux.

ÉTAPE 3

Coupez la fêta en petits dés.

ÉTAPE 4

Préparez une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, sel et poivre.

ÉTAPE 5

Mélangez le riz avec tous les ingrédients.

ÉTAPE 6

Servez accompagné de sauce vinaigrette et de quelques feuilles de basilic