

Salade composée du dimanche soir

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 10 min
- **Cuisson** : indication pour le riz

Ingrédients pour un tête à tête :

- 8 cuil à soupe de riz cuit
- 100 g de petits pois
- 100 g de lardons fumées
- 12 petites tomates (ou tomates cerises)
 - 50 g d'emmental
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
- 3 cuil à soupe de vinaigre
 - Sel / Poivre

Préparation :

S'il vous reste du riz cuit, c'est parfait, sinon cuire un peu de riz comme je l'ai fait

Blanchir les petits pois dans l'eau bouillante salée pendant 5 min.
Egouttez-les et passez-les sous l'eau froide, réserver.

Faites cuire les lardons dans une poêle sans matière grasse, laissez-les refroidir

Disposez 4 cuil à soupe de riz dans chaque assiette.

Ajouter les petits pois

Puis les tomates cerises coupées en deux

Coupez votre emmental en petits morceaux. Répartissez les petits morceaux d'emmental dans chaque assiette.

Ensuite rajoutez les lardons.

Faites une vinaigrette. *Recettes de Caline*

Dans un bol mettre, un peu de sel, poivre, 3 cuil à soupe de vinaigre et 1 cuil à soupe d'huile d'olive, bien mélanger.

Verser sur vos assiettes et passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!