

Salade de riz aux pommes de terre

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de riz

4 pommes de terre

4 oeufs durs

140 g de dés de jambon

1 cuil à café d'ail semoule

1 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe de vinaigre

Sel & poivre

Préparation :

Placez les pommes de terre dans une casserole d'eau salé et faites les cuire 25 à 30 min

Une fois cuites, plongez les dans l'eau glacé puis une fois bien refroidi épluchez les et coupez les en petits cubes

En même temps que la cuisson des pommes de terre, faites cuire le riz comme indiqué sur le paquet.

Egouttez le, passez le sous l'eau froide et laissez refroidir.

Faites cuire les oeufs et une fois cuit, plongez les dans l'eau glacé pour arrêter la cuisson.

Dans un saladier, mettez le riz, les pommes de terre, puis les dés de jambon

Versez l'ail sur la préparation, puis faites votre vinaigrette et versez la aussi dans le saladier, mélangez bien le tout et mettez au frais jusqu'au moment de passer à table

Ecaillez les oeufs durs et coupez les en deux.
Ajoutez sur le dessus du plat juste avant de passer à table

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!