

Salade de riz à l'indienne

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 8 à 10 min

Ingrédients pour 2 personnes :

	2 cuil à soupe d'huile d'olive
1 blanc de poulet	1 cuil à soupe de jus de citron
100 g de riz basmati	1 poignée de cacahuètes hachées grossièrement
1 tomate coupée en cubes	Sel & poivre
1 cuil à soupe de sauce soja	Curry
1 cuil à soupe de mayonnaise	

Préparation :

Faites cuire le riz et laissez le totalement refroidir.
Une fois bien refroidi, placez le dans un saladier.

Faites cuire le blanc de poulet dans une poêle
avec une noisette de beurre et coupez le en lamelles.

Ajoutez le au riz.

Ajoutez tous les autres ingrédients : tomate, soja,
mayonnaise, huile, jus de citron, cacahuètes, sel et poivre.

Ajoutez 2 belles cuil à soupe de curry (+ ou – selon les goûts).

Bien mélanger et réservez au frais

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!