

SALADE DE RIZ NOIR



INGRÉDIENTS

- > 1 verre de riz noir
- > Eau salée
- > 1 Orange sanguine
- > 50 g de feta émiettée
- > Quelques brins de ciboulette ciselés

Pour la sauce

- > Le jus d'1 orange sanguine
- > 1 cuillère à café de moutarde
- > 1 cuillère à café de vinaigre de cidre
- > 2 cuillère à soupe d'huile d'olive
- > Sel et poivre

INSTRUCTIONS

- > Faites cuire le riz noir comme indiqué sur le paquet, généralement 25 à 30 minutes dans de l'eau salée et bouillante. Égouttez et déposez dans un saladier.
- > Épluchez l'orange, coupez des tranches ou des suprêmes puis déposez-les sur le riz.
- > Émiettez la feta et ciselez la ciboulette sur les dessus du riz.
- > Pour la sauce, mélangez l'ensemble les ingrédients dans un bol puis versez sur la salade au moment de déguster.