Salade asperges riz Boursin recette cookeo



Salade asperges riz Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de riz
12 petites asperges
3 cuillères à soupe de Boursin
1 cuillère à soupe de moutarde
2 brins de persil
Sel
20 petites tomates cerises
Huile d’olive

Préparation

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les asperges pendant une minute

Ajoutez le riz puis versez de l’eau ras du riz.

Cuisson rapide ou sous pression
Programmer le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2
Quand la cuisson du riz est terminée ouvrez votre cookeo et laissez refroidir à l'air libre puis placer le riz dans un saladier au frigo pendant 2h
Pendant que le riz refroidi mélanger le Boursin avec la cuillère à soupe de moutarde et le persil dans un bol

Couper les tomates cerise en rondelles

Sortez le saladier du frigo ajoutez la préparation du Boursin et de la moutarde Mélanger ,ajoutez ensuite les tomates cerises coupées en rondelles.
Mélanger à nouveau ,salez et poivrez selon votre convenance .Replacez votre saladier au frigo servez froid.