

# 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.