Salade composée aubergines cookeo

Salade composée aubergines cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

200 g de riz

La moitié d’un oignon rouge

1 aubergine

1 poivron

2 tomates

Pour la vinaigrette

5 cuillères à soupe d’huile d’olive

3 cuillères à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

600 ml d’eau

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Coupez l’aubergine en morceaux

Epépinez le poivron et coupez le en morceaux

Dans un bol mélangez le vinaigre , la moutarde, l’huile d’olive . Ajoutez les morceaux d’oignon. Salez et poivrez

Passez les tomates sous l’eau et coupez -les en morceaux

Mode dorer

Déposez dans la cuve le riz et les morceaux d’aubergines

Versez l’eau dans la cuve (recouvrez le riz)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve. Passez le riz et les aubergines sous l’eau froide .

Déposez le riz ,les aubergines , les morceaux de tomates, les morceaux de poivrons ,dans un saladier .

Déposez le saladier pendant 2h dans le frigo. Sortez le saladier et servez avec la sauce