Salade composée oeufs riz tomates cookeo

Salade composée oeufs riz tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de riz (j’utilise de l’incollable)

100 g de cantal ou de gruyère

1 petite boite de mais 285 g

2 œufs

4 tomates

100 ml de vinaigre d’alcool

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de vinaigre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel poivre

Persil ou ciboulette (facultatif)

Préparation

Egouttez et rincez le maïs et le riz sous l’eau

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

Coupez le cantal en morceaux.

Dans un bol préparez la sauce vinaigrette avec le vinaigre, la cuillère de moutarde et enfin l’huile d’olive.

Cuisson des œufs

Pour la cuisson des œufs soit vous utilisez une casserole soit vous utilisez votre cookeo. Alors en fin de cuisson laissez refroidir les œufs, rincez votre cuve pour faire cuire le riz.

Cuisson cookeo des œufs

Posez les œufs dans la cuve du cookeo.

Versez l’eau pour recouvrir les œufs.

Ajoutez le vinaigre d’alcool.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Refroidir les œufs sous l’eau froide.

Quand les œufs sont froids écalez les et coupez- les en morceaux.

Cuisson du riz

Déposez le riz dans la cuve et recouvrez d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir le riz à l’air libre (vous pouvez le passez sous l’eau froide).

Déposez le riz dans un saladier. Ajoutez le maïs, les morceaux de tomates, de cantal et les œufs coupés en morceaux

Placez le saladier dans le frigo. Au bout de 2 h sortez le saladier et mélangez les ingrédients avec la sauce vinaigrette.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Servez froid