# Salade composée riz saumon recette cookeo



## Salade composée riz saumon recette cookeo

**Ingrédients**

200 g de riz

200 g d’haricots verts

2 tomates

1 demi concombre (ou un entier si vous le souhaitez)

150 g de saumon fumé

Sel

Poivre

500 ml d’eau

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à soupe de jus de citron

**Préparation**

**Préparez une sauce avec l’huile d’olive et le citron**

Rincez le riz et égouttez-le

Coupez les tomates en morceaux

Coupez saumon  en morceaux

Versez le riz égoutté et les haricots verts dans la cuve.

Ajoutez l’eau.

Salez

**Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand le riz et les haricots sont cuits égouttez les, passez les sousl’eau,déposez les dans un saladier .

Ajoutez dans le saladier les morceausx de concombre ,de tomates et de saumon fumé

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo puis ajoutez la sauce préparée
Mélangez.

Salez et poivrez selon votre convenance. Mélangez et servez