

# Salade riz truite fumée recette cookeo



## Salade riz truite fumée recette cookeo

### Ingrédients

200 g de riz

250 g de tomates cerises

Sel

Poivre

500 ml d'eau

60 g de fromage Boursin ou équivalent

30 ml de citron

### Préparation

Rincez le riz et égouttez-le

Coupez les tomates cerises en 2

Coupez les tranches de truite fumée en morceaux

Versez le riz égoutté dans la cuve.

Ajoutez l'eau.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand le riz est cuit égouttez le, déposez le dans un saladier puis laissez refroidir à l'air libre puis au frigo pendant au moins 1 h.

Sortez le saladier du frigo puis ajoutez le fromage, les morceaux de truite fumée et le jus de citron. Mélangez.

Ajoutez les tomates cerises coupées en 2. Salez et poivrez selon votre convenance. Mélangez et servez

---

## **Salade composée riz haricots verts cookeo**



## **Salade composée riz haricots verts cookeo**

**Ingrédients pour 4 à 6 personnes**

200 g de riz

200 g de haricots verts congelés

2 coeurs de palmier

1 échalote ou la moitié d'un oignon rouge

2 tomates

1 petite boîte de maïs

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'échalote ou l'oignon en morceaux

Coupez les cœurs de palmier en morceaux

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

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

Égouttez la boîte de maïs et rincez le maïs

Passez les œufs sous l'eau

### **Mode dorer**

#### **Déposez dans la cuve le riz et les œufs**

Versez de l'eau dans la cuve

#### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5mn

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

Ecalez les œufs .

Déposez le riz ,les œufs, le maïs , les morceaux de tomates, les cœurs de palmier,dans un saladier .

Déposez le saladier pendant 2h. Sortez le saladier et servez

avec la sauce