

## SALADE DE RIZ COLOREE



### Ingrédients :

- 2 sachets de riz basmati
- 1 grosse boîte de thon au naturel
- 400 g de maïs
- 2 poivrons rouges
- 4 oeufs
- 10 olives noires à la grecque
- sel, poivre
- 6 c. à soupe d'huile
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin

Faites cuire les oeufs 10 minutes dans l'eau bouillante salée. Refroidissez-les et écalez-les.

Réservez.

Egouttez le thon et émiettez-le à l'aide d'une fourchette. Lavez les poivrons, épépinez-les et coupez-les en dés. Egouttez le maïs.

Dans un bol, faites la vinaigrette avec l'huile, le sel, le poivre et le vinaigre.

Faites cuire le riz selon les indications du paquet dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-le.

Dans un saladier, mélangez les poivrons, le thon, le maïs avec le riz. Arrosez de vinaigrette et mélangez. Répartissez les oeufs coupés en morceaux et les olives sur la salade.

Servez bien frais.