



## Salade de riz poulet / avocat

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 pers / 5 spl ou 10 pp par pers

- 290 gr de riz blanc cru
- 600 gr de blancs de poulet
- 2 avocats murs
- tomates cerises
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de vinaigre
- sel, poivre
- ciboulette
- cumin
- Jus de citron

Faire cuire le riz dans une grande casserole d'eau bouillante salée, une fois cuit l'égoutter, le passer sous l'eau froide et laisser refroidir.

Pendant ce temps couper le poulet en morceaux et le faire dorer dans une poêle munie d'une feuille de cuisson (à défaut mettre un peu d'huile dans la poêle). Saler, poivrer et saupoudrer de cumin.

Mettre le riz dans un saladier. Rajouter les tomates coupées en 2, la chair des avocats et le poulet. Mélanger.

Rajouter ensuite l'huile, le vinaigre, 1 cc de jus de citron (ou plus si vous le souhaitez) et la ciboulette ciselée, saler, poivrer et mélanger bien.

Entreposer au frais jusqu'à la dégustation.