



Salade de mâche au riz et aux haricots blancs

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 3 personnes / 5 spl par pers

- 90 gr de riz cru
- 50 gr de mâche
- 1 boîte de 400 gr de haricots blancs
- 2 tomates
- 3 cs d'huile de tournesol
- 1 cs de vinaigre balsamique
- 1/2 cc de moutarde mi- forte
- Sel, poivre
- Persil
- Ail en poudre

Faire cuire le riz comme indiqué sur le paquet, rincer à l'eau froide et réserver.

Egoutter la boîte de haricots blancs.

Mettre la mâche dans un saladier. Rajouter le riz et les haricots blancs. Ajouter les tomates coupées en dés.

Faire une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, la moutarde, le sel, le poivre et l'ail. Verser dans le saladier et mélanger.

Disperser du persil ciselé, mélanger brièvement et servir immédiatement