

# SALADE DE RIZ AU MELON ET AU AVOCAT

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## **Ingrédients:**

- RIZ	1 tasse
- MELON(S)	1/3
- AVOCAT(S)	1
- CITRON(S)	le jus d'1/4
- JAMBON DE BAYONNE	3 à 4 tranches
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/4
- HUILE D'OLIVE	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

## **Recette:**

- Pelez et épépinez le melon. Découpez-le en gros dés.
- Pelez l'avocat et découpez-le en cubes.
- Coupez le jambon en lanières.
- Faites cuire le riz le temps nécessaire. Egouttez-le et laissez-le refroidir.
- Détaillez le poivron en très petits dés.
- Mélangez le riz avec le jambon, l'avocat, le melon et les poivrons.
- Salez et poivrez puis ajoutez l'huile d'olive et placez au frigo 1 heure avant de servir.

