

Salade de Riz au Thon, Petits Pois et Dés de Pêche

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- RIZ	100g
- THON(S)	150g
- PETITS POIS	3 c à soupe
- PÊCHE(S)	2 demis (au sirop)
- PAPRIKA	
- KETCHUP	1/2 c à soupe
- MAYONNAISE	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire le riz dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et refroidissez-le rapidement (sous l'eau froide puis au frigo).
- Placez le riz froid dans un plat creux.
- Ajoutez le thon égoutté et émietté, les petits pois et les pêches coupées en dés.
- Assaisonnez avec du sel, du poivre, le paprika.
- Incorporez alors 2 c à soupe de sirop des pêches avec le ketchup et la mayonnaise.
- Mélangez bien et réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.

