

## *Salade de Riz au Thon et Pêches au Sirop*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 15 minutes**

### **Ingrédients:**

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| - RIZ              | 150g précuit           |
| - THON(S)          | 150g                   |
| - PETITS POIS      | 1 c à soupe            |
| - CAROTTE(S)       | 1 râpée                |
| - PÊCHE(S)         | qq. quartiers au sirop |
| - SAUCE COCKTAIL   | 2-3 c à soupe          |
| - SALADE(S) DE BLÉ | en accompagnement      |
| - CRÈME BALSAMIQUE |                        |
| - HUILE D'OLIVE    |                        |
| - SEL              |                        |
| - POIVRE           |                        |



### **Recette:**

- Dans un saladier, mélangez le riz avec le thon égoutté, les petits pois, la carotte râpée, les quartiers de pêches coupés en dés et la sauce cocktail. Mélangez délicatement. Salez et poivrez.
- Dressez la salade de riz à l'aide d'un emporte-pièce, déposez quelques copeaux de parmesan dessus et arrosez de crème balsamique.
- Accompagnez de salade de blé avec un filet d'huile d'olive.

### **Remarque:**

Servez avec un morceau de pain.