

# Salade de riz



## Ingrédients nécessaires

échalote : 1  
huile : 10cs  
vinaigre : 5cs  
moutarde : 2cs  
ciboulette : 1cc  
riz : 200g  
œuf dur : 1  
tomate : 1  
sel : 1 pincée(s)

## Préambule

Pour accompagner un délicieux barbecue, quelques grillades ou poissons savoureux, rien de tel qu'une bonne salade de riz rafraîchissante !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Commence par faire cuire ton riz, selon les indications qui te sont données sur le paquet. Puis, égoutte-le.



## Etape 2

Dans un saladier, verse le riz. Puis, coupe l'échalote en morceaux et ajoute l'œuf dur coupé en petits bouts. Mélange bien.



### Etape 3

Mélange le sel, l'huile, le vinaigre et la moutarde puis ajoute cet assaisonnement au saladier précédent.



### Etape 4

Mélange tout le contenu de ton saladier.



### Etape 5

Rince la tomate puis coupe-la en petits bouts et ajoute-la à la salade.



### Etape 6

Enfin, rajoute la ciboulette, mélange et mets ta salade au frigo si tu ne la manges pas tout de suite. Bon appétit !

