



Salade de riz rouge et gambas

Temps de préparation: 30 minutes

Niveau: facile

Ingrédients pour 4 personnes :

200g de crevettes marinées bio
300g de riz rouge ou complet
2 tomates cœur de bœuf
2 tomates vertes
6 radis roses
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
10g de sucre
15cl de vinaigre blanc
10cl d'huile de tournesol
Quelques petits pois
Sel, poivre



Préparation :

1. Cuire le riz dans un grand volume d'eau bouillante salée environ 40 minutes.
2. Mélanger le concentré de tomate, le sucre, le vinaigre et l'huile et assaisonner le tout de sel et poivre.
3. Couper les tomates en rondelles et les assaisonner également avec sel et poivre.
4. Poêler les crevettes marinées à l'huile d'olive environ 5 minutes.
5. Dresser les tomates puis recouvrir de riz tiède, ajouter les crevettes et la sauce aigre douce.
6. Décorer avec les radis roses et les petits pois.