**Salade de riz colorée**



*Ingrédients* : (pour 4 personnes)

- 250 g de riz long blanc blanchi Méditerranéen
- 1 petite boite de maïs tendre (140g)
- 10 radis roses
- 2 oeufs durs
- 3 CàS de mayonnaise
- 2 CàS d'huile d'olive
- 2 CàS de vinaigre balsamique
- Sel, poivre
- Persil frais haché

*Recette* :

Faites cuire le riz dans un grand volume d'eau salé. Égouttez-le et laissez refroidir. Versez-le dans un saladier, ajoutez l'huile, le vinaigre et la mayonnaise. Salez, poivrez et ajoutez le persil frais haché.

Rincez les radis et coupez-les en lamelles. Ajoutez-les dans le riz avec le maïs. Mélangez la préparation et laissez refroidir pendant au moins une heure au réfrigérateur.

Pendant ce temps, faites cuire les œufs durs pendant 9 mn dans de l'eau bouillante. Coupez-les en 4.

Déposez joliment le riz au centre des assiettes à l'aide d'un emporte-pièce.

Tassez et retirez le cercle. Répartissez un peu de salade verte tout autour de la salade de riz et déposez au-dessus un quartier d'œuf.

Servez bien frais.

***http://www.evacuisine.fr/***