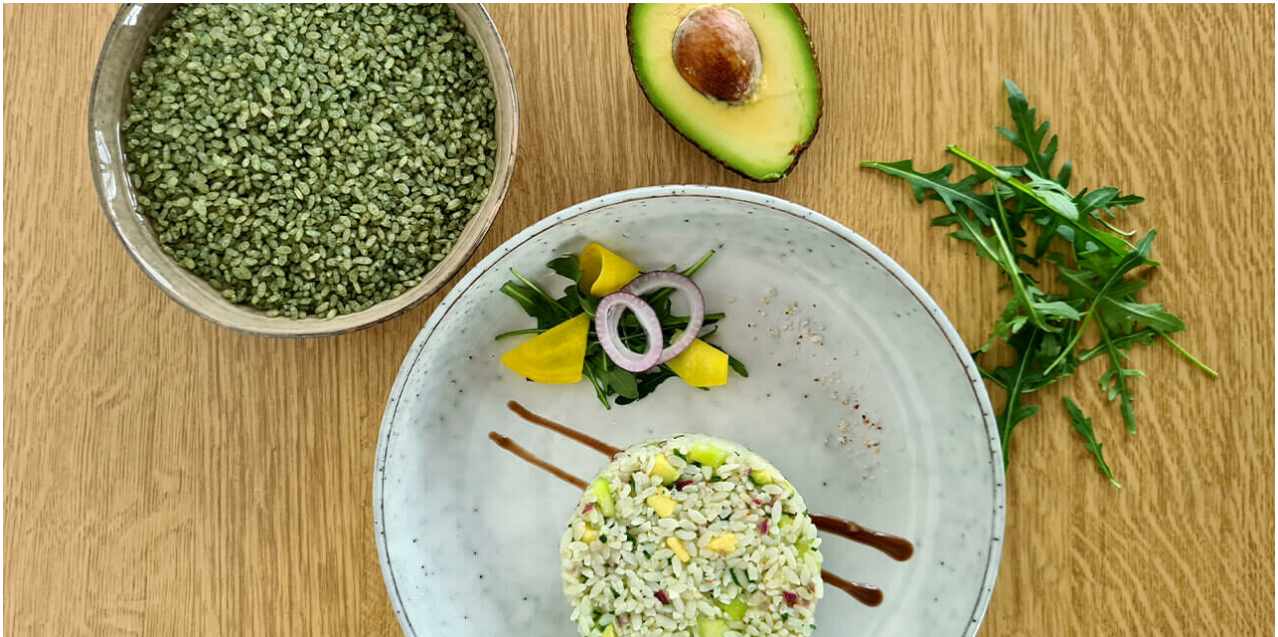


Salade de Riz Bambou, avocat et concombre

 sabarot.com/actualites-et-recettes/salade-riz-bambou-avocat-concombre/

Laurie Terme

17 décembre 2021



Cette recette de riz bambou séduira par son originalité. Le riz bambou se caractérise par sa couleur vert pale unique et son goût délicat aux notes de pantes. Il est riche en vitamine B et en antioxydants. Après cuisson, le riz bambou possède une texture humide et collante. Il est ainsi idéal dans les risottos ou les sushis. Il peut être également utilisé en accompagnement et apportera une touche colorée et singulière à tous vos plats !



Pour 4 personnes



Préparation : 15 min // Cuisson : 20 min



Facile

Imprimer

Ingrédients

- 200 g de riz Bambou SABAROT
- 1 avocat
- 1 concombre
- 1 oignon rouge
- 1 échalote
- Ciboulette
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre

[Je commande le riz bambou Sabarot ici](#)

Préparation

Étape 1

Faites cuire le riz bambou par absorption pendant 20 minutes environ. Égouttez et laissez refroidir.

Étape 2

Coupez l'avocat, le concombre, l'oignon rouge et l'échalote en petits morceaux. Ciselez la ciboulette.

Étape 3

Ajoutez les ingrédients dans le riz et mélangez.

Étape 4

Assaisonnez avec un peu d'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du sel et du poivre et dégustez très frais.

Vous souhaitez imprimer cette recette ? Pendant la prévisualisation, pensez à cliquer sur les éléments que vous souhaitez supprimer pour une impression sur mesure !