



Riz basmati aux crevettes et sauce vinaigrette

Ingrédients:

Un grand bol de riz basmati cuit
Quelques cornichons
Une dizaine de crevettes décortiquées
2 bonnes c. à café de câpres à l'huile bio
2 c à soupe d'olives noires
1 échalotte, du persil
Du panch phoron selon votre goût.
Quelques noix de cajou

Une vinaigrette à l'huile d'olive, à la moutarde et au vinaigre de cidre.

Mettre le riz dans un plat

Ajoutez tous les ingrédients coupés en petits morceaux

Arrosez de vinaigrette au moins une demi heure avant de servir

Mettre au frais.

<http://manature2.canalblog.com/>