

Riz à la mangue et vinaigrette au sésame (Cyril Lignac)



Pour 4 personnes :

150 g de riz basmati cru à cuire

1 mangue épluchée

4 cm de gingembre épluché et râpé

3 oignons nouveaux émincés

4 CS d'huile de sésame grillé + 4 CS de vinaigre de riz

4 CS de sauce soja + 2 CS de moutarde

Huile de tournesol + Huile d'olive

Sel et poivre

Citron vert et quelques feuilles de coriandre

- Dans un petit bol, mélanger la moutarde, l'huile de sésame, le vinaigre de riz et la sauce soja. Ajouter le gingembre râpé et les oignons nouveaux émincés.
- Mélanger et réserver au frais.
- Cuire le riz, selon les indications du paquet. L'égoutter soigneusement, remettre dans la casserole et couvrir pour garder un peu la chaleur.
- Eplucher la mangue et la couper en petits dés.
- Dans un saladier, déposer le riz tiède et les dés de mangue. Mélanger.
- Servir tel quel ou en bols individuels, parsemé de zeste de citron vert râpé et quelques pluches de coriandre.
- Délicieux avec le saumon croustillant au sésame.

BFF
Sandra