

# Salade de riz à la niçoise

**Pour 6 personnes :**

**Ingrédients :**

- 80g de riz
- 200g de mini tomates coupées en deux
- 1 petite boîte de maïs
- 1 boîte moyenne de thon
- 3 oeufs cuits dur
- 24 olives noires
- 2 cuillères à café de moutarde
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de ciboulette

1. Faire bouillir une casserole d'eau et cuire le riz puis l'égoutter.
2. Mettre dans un saladier, le riz, le maïs égoutté avec le thon et les mini tomates.
3. Couper les oeufs en rondelles et les ajouter au riz avec les olives.
4. Dans un bol, préparer la sauce avec la moutarde, l'huile, le vinaigre, le sel et la ciboulette.
5. Ajouter à la salade et bien mélanger.

