

SALADE INDIENNE

Pour 2 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 15-20 min



Assiette

- 1 verre de riz basmati (verre doseur du rice cooker (environ 140 g)**
- 2 cuillères à café de curry en poudre**
- 2 cuillères à café de cumin entier**
- 1 cuillère à café d'huile d'olive**
- 15-20 tomates-cerise**
- 1 boîte de thon au naturel (130 g)**
- 2 œufs durs**
- 6 olives noires**
- 1 cuillère à soupe de câpres**
- ciboulette (ou coriandre)**

Sauce

- 2 échalotes**
- 1 cuillère à café de moutarde forte**
- 2 cuillères à soupe d'achard de légumes**
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive**

sel

poivre

Faire revenir le cumin entier dans la cuillère à café d'huile d'olive pendant 2 min en remuant constamment. Ajouter le riz et le curry en poudre, remuer pendant 2 min pour enrober d'épice tout le riz. Ajouter l'eau nécessaire, environ 1 volume d'eau pour 1 volume de riz ou plus (tout dépend du riz) pour le faire cuire à la créole, c'est-à-dire jusqu'à absorption de toute l'eau par le riz.

Ecaler les œufs durs et les couper en 4.

Couper les tomates-cerises en deux.

Emietter le thon et couper les olives en rondelles.

Ciseler finement la ciboulette.

Peler les échalotes, les hacher puis les mélanger au reste des ingrédients afin d'obtenir une sauce assez épaisse. Mettre la sauce dans un petit bol, le poser au centre d'un grand plat de service. Disposer tout autour le riz, les œufs, les tomates, le thon, les olives. Parsemer de ciboulette ou de coriandre.

Faire son mélange dans son assiette en se servant de chaque ingrédient.