

SALADE CAMARGUAISE

Mai 2004 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 100 g de petites crevettes roses décortiquées
- ★ 20 olives vertes dénoyautées (40 g)
- ★ 2 tomates fermes (Roma)
- ★ 2 œufs (ou 10 œufs de caille)
- ★ 65 g de riz long grain de Camargue ou Surinam
- ★ 1 oignon blanc doux
- ★ 1 poivron jaune
- ★ 1 concombre fin
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ 20 cl de mayonnaise moutardée

Ustensiles : 2 casseroles, Saladier, Égouttoir

Préparation : 20 mn

Cuisson : 18 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,80 € (soit 1,45 € par personne)



Recette :

Faire cuire le riz 18 minutes à l'eau bouillante salée, l'égoutter, le rincer et laisser refroidir. Faire cuire les œufs 10 minutes à l'eau bouillante (4 minutes pour les œufs de caille), les rafraîchir.

Laver les tomates, les couper en quartiers, éliminer le jus et les pépins et les détailler en petits dés. Couper les olives en fines rondelles. Laver le poivron, le couper en deux, éliminer le pédoncule, les peaux blanches à l'intérieur et les graines; le couper en petits dés. Prélever un tronçon de 10 cm dans le concombre, le brosser sous l'eau courante, le sécher et le couper en rondelles fines en conservant la peau et chacune d'elles en quatre.

Ecaler les œufs durs, les couper en petits dés. Peler l'oignon et le hacher grossièrement. Dans un saladier, mettre le riz, les morceaux de concombre et les rondelles d'olives, les crevettes, les dés de poivron et de tomates, les œufs et l'oignon; bien mélanger, et placer au réfrigérateur. Assaisonner avec une mayonnaise bien moutardée au moment de servir.

Boisson :

Un Costières de Nîmes rosé servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.