

Salade de riz noir

Mise en place et préparation:
env. 35 min

250 g	de riz complet noir (p. ex. Riso Venere)
6 dl	d'eau, bouillante
1½ c. à café	sel
4 c. à soupe	de vinaigre de vin blanc
1 dl	d'huile d'olive
2 c. à soupe	de raisins secs blonds
50 g	de pignons, grillés
½ c. à café	sel
un peu	de poivre

1 Rincer le riz à l'eau froide, bien égoutter, cuire env. 25 min (voir «Suggestions»). Eloigner la casserole du feu, saler, égoutter.

2 Mélanger le vinaigre et l'huile, ajouter les raisins secs et les pignons, assaisonner, mélanger avec le riz encore tiède.

SUGGESTIONS CUISSON FOUR

À VAPEUR

- mettre le riz avec 4 dl d'eau dans un récipient du steamer, cuire 25 min à 100°C dans le steamer ou le four à vapeur Miele, saler.
- cuire le romanesco dans un récipient du steamer perforé 8 min à 100°C dans le steamer ou le four à vapeur Miele.

Autres infos et suggestions:

www.miele.ch

Miele

