



Salades

Salade de jambalaya



45 min **30 min** **15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

546

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Salade

240 g **Riz Basmati**
350 g **Ananas**
80 g **Jambon cuit**
60 g **Chorizo**
16 **Crevettes roses**
1 **Poivron(s)**
1 **Oignon(s) rouge(s)**

Vinaigrette

4 c. à soupe **Huile d'olive**
4 c. à soupe **Vinaigre de cidre**
2 c. à café **Moutarde**
1 **Sel**
2 pincée(s) **Paprika**

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

- 1 Mettre le sel et le vinaigre dans un bol.
- 2 Ajouter l'huile, la moutarde et le paprika.
- 3 Fouetter vivement à l'aide d'une fourchette, réserver.

Étape 2

Préparation de la salade

- 1 Cuire le riz à l'eau bouillante salée, l'égoutter et le faire refroidir.
- 2 Couper le jambon en dés et le chorizo en tranches et les réserver.
- 3 Préparer et émincer les poivrons.
- 4 Éplucher et émincer l'oignon.
- 5 Emincer l'ananas.
- 6 Décortiquer les crevettes.

Étape 3

Dressage

- 1 Mettre le riz et tous les autres ingrédients dans un

saladier.

- 2 Assaisonner avec la vinaigrette, mélanger la salade et servir.