



Les plats principaux

Entrées

Plats d'accompagnement

Salade de riz chou-fleur au saumon fumé et dressing au raifort

Pour 4 personnes.

Ingrédients

300 grammes de saumon fumé
400 grammes de riz chou-fleur
200 grammes tomates cerise
1 oignon rouge
150 grammes de feta
1 concombre
4 œufs
200 millilitres de yaourt grec
1 cuillère à soupe de raifort
1 bosje dille
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de miel
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Dans un plat mélangez tous les ingrédients pour le dressing au raifort.

Mettez le riz chou-fleur dans un grand plat. Ajoutez les morceaux de mini concombres, les tomates cerises coupées en deux, la feta émietlée et l'oignon rouge. Mélangez bien le tout.

Répartissez le mélange de riz chou-fleur sur les assiettes. Disposez les lamelles de saumon fumé et les quartiers d'œufs cuits durs par-dessus la salade. Aspergez la salade avec le dressing de raifort à l'aneth selon le goût.

