

SALADE PAELLA ESTIVALE

Ingrédients : pour 4 portions

- 3 c. à soupe (45 ml) de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail, émincée finement
- Une pincée de sel
- Poivre du moulin au goût
- 1 ½ tasse (189 g) de riz basmati
- Environ 2 ½ tasses (625 ml) de bouillon de poulet chaud bien assaisonné
- ¼ c à thé (1 ml) de curcuma (facultatif- *pas mis*)
- 1 tasse (150 g) de poulet dans la poitrine, cuit et coupé en gros dés
- 8-10 crevettes moyennes cuites
- 1 belle tomate mûre, évidée (eau et graines) et taillée en dés
- ½ tasse (32 g) d'oignons verts émincés
- ½ tasse (60 g) de pois verts cuits (ou du céleri en fines tranches)
- 1/3 tasse d'olives vertes (42 g) tranchées

Préparation :

1. Faire cuire le riz dans le bouillon de poulet (si vous le désirez, ajoutez le curcuma à votre bouillon). Laisser refroidir.
2. Fouetter ensemble le vinaigre, l'huile, l'ail, le sel et le poivre dans un grand bol.
3. Ajouter le riz cuit, le poulet, les crevettes, la tomate, l'oignon vert, les petits pois et les olives.
4. Amalgamer le tout.
5. Rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu et servir.

Source : déclinaison « Mes recettes »

<http://jeanguy.unblog.fr/2006/12/26/soupes-salades/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 4 septembre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/09/salade-paella-estivale.html>