

Salade tunisienne

Pour 6 personnes.

Préparation : 15 minutes, cuisson du riz (1 heure avant de préparer la salade) : 18 minutes environ.

150 g de riz; 2 oranges; 2 citrons verts marinés (que l'on achètera dans les épiceries orientales); 100 g d'olives « cassées » (spécialité d'olives que l'on achètera également dans les épiceries orientales); 1 oignon doux; 1 citron; 5 c à soupe d'huile d'olive; sel et poivre,

Laver le riz jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement limpide; le mettre dans une cocotte, ajouter 2 fois son volume d'eau; couvrir la cocotte, laisser cuire à petit feu pendant 18 minutes environ.

Laver et essuyer les oranges; les couper en tranches; éplucher l'oignon doux; le couper en rondelles et défaire ces rondelles en anneaux; couper les citrons marinés en quartiers; couper le citron et le presser.

Lorsque le riz est cuit, le laisser refroidir; le mettre alors dans un saladier, ajouter les olives cassées, le jus de citron et l'huile d'olive; saler et poivrer; bien mélanger; disposer les quartiers de citrons verts tout autour. Disposer sur le dessus de la salade les rondelles d'oranges et les anneaux d'oignons; servir frais.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.