

# Salade riz, avocat, pamplemousse & crevettes

---

## Ingrédients pour 2 personnes

- 200 de riz cuit
- 2 tomates
- 1 avocat
- 1 pamplemousse
- 200g de crevettes cuites
- ½ courgette
- ½ citron
- 2 poignée de roquette
- 1 petit oignon rouge
- Sauce : 1 c. à café de moutarde, 1 c. à soupe de miel, 1 c. à soupe d'huile d'olive



## Préparation

- Cuire le riz selon les instructions du paquet et laisser refroidir
- Couper les tomates et l'avocat en dés et émincer finement l'oignon
- Eplucher le pamplemousse puis le couper en quartiers
- Réaliser des tagliatelles de courgettes avec l'économe
- Presser le jus d'un ½ citron et le mélanger aux tagliatelles
- Ajouter tous les ingrédients dans un saladier
- Pour la vinaigrette : mélanger tous les ingrédients dans un petit bol
- Assaisonner au moment de servir
- Régalez vous !

*Pour accentuer le côté acidulé,  
vous pouvez ajouter de la  
grenade ou de la groseille à votre  
salade !*