LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Salade de riz, curry & fruits secs (mayonnaise maison)

Pour 2 personnes | **Très facile**

25 min | **2.99€ La portion** (prix indicatif)

Pssst : on vous propose cette même recette avec une mayonnaise déjà prête. Cette recette peut aussi très bien être faite avec de la mayonnaise vegan.

Les ingrédients

- **125 g** de Riz long grain
- **100 g** de Mélange fruit sec pour salade
- **1 c à c** de Mélange épice colombo
- **1 c à s** de Jus de citron jaune (citrons à presser soi même)
- **20 g** de Cacahuète apéro (grillée et salée)
- **1 pièce** de Oeuf
- **1 c à s** de Moutarde classique
- **1 c à s** de Vinaigre de vin rouge
- **120 ml** de Huile de tournesol
- **120 ml** de Huile d'olive

Étapes de préparation

Préparation : 10 min | **Cuisson :** 15 min | **Attente :** 0 min

1. Faites bouillir un grand volume d'eau dans une casserole. Salez très généreusement (c'est important pour que votre salade finale soit bien assaisonnée).
   Quand l'eau bout, faites cuire 125 g de riz selon les instructions indiquées sur le paquet.
2. Quand le riz a fini de cuire, égouttez-le immédiatement et rincez-le sous le froide pour le refroidir rapidement. Laissez-le égoutter au maximum dans une passoire large de préférence.

À défaut, étalez le riz en une fine épaisseur sur un linge propre pour enlever l'excédent d'eau.

3. Préparez la mayonnaise en parallèle de la cuisson du riz.
   Utilisez un torchon pour stabiliser votre bol. Cela vous permettra de battre la mayonnaise tout en versant l'huile.
   Autre astuce : placez un torchon sur une casserole puis placez le bol (celui pour la mayonnaise) dessus.

4. Séparez le blanc et le jaune d'un œuf. Mettez le jaune dans le bol.
   Vous pouvez conserver le blanc quelques jours au frigo ou congelez-le.

5. Salez généreusement et poivrez. Mélangez.

6. Ajoutez 1 càs de moutarde, 1 càs de vinaigre (ou moitié vinaigre/moitié jus de citron) et ½ càs d'eau. Mélangez.

7. C'est ici que tout se joue si vous voulez éviter de rater votre mayo : l'huile.
   L'importance de cette étape, c'est la lenteur. Il faut incorporer l'huile peu à peu pour qu'elle ait le temps de se mélanger. Trop vite, et vous n'arriverez pas à mêler l'huile et le jaune.
   Si vous avez beau tout faire mais que la mayonnaise ne prend pas, alors recommencez mais cette fois-ci avec un œuf entier ;)
   Pour cette mayo, nous allons utiliser 120 ml d'huile neutre et 120 ml d'huile d'olive.
   Versez l'huile très très lentement dans le mix jaune/moutarde/vinaigre, et en filet tout en mélangeant.
   Au début, versez l'équivalent d'une càs, arrêtez de verser puis mélangez pour incorporer l'huile dans le jaune.
   Continuez comme ça 3 - 4 fois. Quand vous voyez la mayonnaise prendre, alors versez en filet le reste de l'huile en mélangeant.
   Ajoutez ½ càs d'eau en plus pour épaissir la mayonnaise si besoin.

8. Si besoin, ajoutez plus de sel dans la mayonnaise.

9. Prélevez 2 à 3 grosses càs de votre mayo maison (50 g). Ajoutez-y ensuite 1 càc de poudre de colombo. Mélangez.

10. Prenez le riz cuit et refroidi. Mettez-le dans un saladier. Ajoutez 1 càc de jus de citron, la moitié de la mayonnaise, 100 g de mélange de fruits secs et 20 g de cacahuètes.
    Mélangez. Si besoin, ajoutez un peu plus de mayonnaise au curry pour que tous les grains de riz en soient imprégnés.
    Servez sans attendre car les fruits secs ne doivent pas perdre leur croustillant.

Vous pouvez faire cette salade en avance, elle n'en sera que meilleure car les épices auront le temps d'infuser le riz.
Dans ce cas, mélangez riz/citron/mayo au curry et gardez au frais. Ajoutez les fruits secs+cacahuètes qu'au moment de manger.