

SALADE DE RIZ à la Pastene

4 à 6 portions

2	oignons verts, hachés	2
60 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	4 c. à s.
500 ml	riz italien Arborio PASTENE, cuit	2 tasses
15 ml	vinaigre de vin rouge PASTENE	1 c. à s.
1	boîte (398 ml/14 oz) de cœurs d'artichauts PASTENE, égouttés	1
1	boîte (398 ml/14 oz) de cœurs de palmier PASTENE, égouttés	1
75 ml	piments rôtis PASTENE, en cubes	⅓ tasse
10 ml	jus de citron frais	2 c. à thé
2 ml	moutarde forte	¼ c. à thé
1	gousse d'ail, hachée	1
2 ml	thym frais haché	¼ c. à thé
4	œufs durs, tranchés	4
	filets d'anchois allongés à l'huile d'olive PASTENE	

- Dans une grande casserole, faire frire les oignons verts dans 30 ml (2 c. à s.) d'huile d'olive, pendant 1 minute. Ajouter le riz cuit et mélanger pour bien l'enrober d'huile. Verser le riz dans un grand saladier et le laisser refroidir.
- Dans un grand bol, mélanger le reste de l'huile, le vinaigre, les cœurs d'artichauts et de palmier, les piments rôtis, le jus de citron, la moutarde, l'ail et le thym. Saler et poivrer au goût.
- Verser cette préparation sur le riz froid et bien mélanger. Garnir avec les tranches d'œufs durs, les anchois et quelques brins de thym.

