

Salade de Chester au jambon



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

225 g [Chester](#) râpé
150 g jambon cuit
125 g riz
1 cuillère de concentré de tomates
1 cuillère de pickles
sel, poivre

Préparation

Faites cuire pendant 15 minutes un riz classique à l'eau bouillante salée. Egouttez et rafraîchissez-le à l'eau courante. Emincez le jambon d'York en fine julienne. Dans un saladier, mélangez longuement riz, jambon et fromage râpé avec le concentré de tomates. Ajoutez 1 cuillère de Keddie sweet chow pickles ou de chutney, pour assaisonner. Servez froid avec des crackers et du beurre.