

Salade de riz au Comté



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g [Comté](#) fruité
250 g riz long
50 g champignons de Paris
50 g céleri en branche
1 oeuf
1 échalote
3 l eau
huile, vinaigre
sel, poivre,
muscade

Préparation

Cuisez l'oeuf, écalez-le. Dans l'eau en ébullition tumultueuse, faites tomber en pluie le riz d'une tasse en remuant l'eau constamment. Continuez de remuer jusqu'à ce que l'amidon monte à la surface. Comptez exactement 16 minutes du moment de la reprise de l'ébullition. Videz le riz dans une passoire. Rafraîchissez-le à l'eau courante. Egouttez. Réservez. Durant ce temps, nettoyez sans les peler et équeutez les champignons. Mettez-les au fur et à mesure dans de l'eau citronnée ou vinaigrée en attendant l'emploi. Epluchez la tige de céleri. Taillez-la en fine julienne ainsi que le fromage. Hachez l'oeuf dur. Epluchez et hachez l'échalote. Dès ce moment, dans un saladier, versez le riz, qui doit être parfaitement détaché, et ajoutez-y tous les éléments préparés. Enfin, épongez les champignons et hachez-les finement à cru. Ajoutez-les. Composez la vinaigrette très relevée. Brassez. Servez frais.