**Salade de riz**

[Une image contenant dessert, nourriture, gâteau d’anniversaire, Cuisine

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/05/salade-de-riz-avril-2009-140-copie-copy.jpg-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands :**

**- 200 g de riz   
- 100 g de petits pois   
- 200 g de haricots verts    
- 1 boîte de maïs (300 g)   
- 4 belles tomates   
- 1 grosse boîte de thon au naturel   
- 4 œufs   
- Mayonnaise**   
- **olives vertes et noires   
- câpres**

Couper les haricots verts encore gelés en petits tronçons.  
Faire cuire le riz à l'eau bouillante salée.   
Au bout de 10 minutes d'ébullition, ajouter dans la casserole les haricots verts et les petits pois et laisser bouillonner encore une dizaine de minutes.  
Dès que le riz est cuit, verser le contenu de la casserole dans une passoire,  passer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson  et laisser parfaitement égoutter et refroidir.  
**Pendant la cuisson du riz :**Faire cuire les œufs pendant 8 minutes à l'eau bouillante salée. Les refroidir et les écaler.  
Épépiner les tomates et les couper en dés.  
Égoutter le thon et l'émietter grossièrement. Dénoyauter les olives. Égoutter le maïs.  
**Lorsque le riz est froid :**Si vous n'avez pas de mayonnaise en bocal, vous pouvez (comme je le fais d'habitude),   
préparer très facilement une [**Mayonnaise délicieuse**](https://croquantfondantgourmand.com/mayonnaise-delicieuse/).  
Verser le riz dans un saladier.  
Ajouter les tomates, le maïs, le thon, les olives et des câpres (suivant le goût).  
Couper grossièrement les œufs et les rajouter.  
Bien mélanger. Prélever la quantité de riz nécessaire au repas et l'assaisonner avec de la mayonnaise.  
Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.