



### Salade de riz rouge des empereurs et calamars

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

#### Ingrédients

- 200 g de riz rouge des empereurs
- 100 g de haricots blancs cuits
- 50 g de câpres
- 50 g de tomates confites
- 1/4 de botte de persil
- 1 jus de citron
- Huile d'olive
- Calamars

1. Faites cuire le riz rouge par absorption pendant 35-40 minutes. Laissez refroidir.
2. Ajoutez les câpres légèrement hachés, les tomates confites en brunoise, le persil haché et les haricots blancs cuits.
3. Assaisonnez avec de l'huile d'olive, du jus de citron, du sel et du poivre.
4. Poêlez les calamars à l'huile d'olive, assaisonnez. Déglacez avec un filet de citron.
5. Servez aussitôt.