



## **Salade de riz au paprika et aux pêches**

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250g de riz blanc
- 2 blancs de poulet
- 2 branches de céleri
- 3 ou 4 pêches
- Paprika

Préparation :

- Cuisez le riz dans de l'eau bouillante salée.
- Parfumez le riz au paprika.
- Coupez les blancs de poulets en dés pas trop fins.
- Détachez les feuilles de céleri de leur branche et ciselez-les.
- Coupez les pêches au sirop en gros morceaux.
- Mélangez le tout et servez.

Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_salade-de-riz-au-paprika-et-aux-peches?id=9042763&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_salade-de-riz-au-paprika-et-aux-peches?id=9042763&emissionId=5931)