

## SALADE DE RIZ MALAKA



4 PERSONNES



1 HEURE 30 MINUTES

75 g d'abricots secs hachés  
125 g de riz long grain sel  
1 c.a.s d'huile de maïs  
50 g d'amandes effilées  
1 c.a.c de noix de muscade  
râpée

3 branches de céleri en dés  
4 ciboules émincées  
1 c.a.s de coriandre hachée  
4 c.a.s de vinaigrette

Couvrez les abricots d'eau bouillante, laissez gonfler une heure, puis égouttez.

Mettez le riz dans une casserole d'eau bouillante salée et laissez frémir 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les grains soient tendres.

Rincez bien, égouttez et laissez refroidir légèrement.

Dans une poêle avec l'huile chaude, faire dorer les amandes, ajoutez la muscade et faites revenir quelques secondes encore.

Placez le riz tiède dans un saladier avec les abricots et le contenu de la poêle.

Mélangez avec le céleri, la ciboule et la coriandre, puis versez la vinaigrette. Remuez bien au moment de servir.

