



ENTRÉE

VERRINE DE RIZ AU SAUCISSON



FACILE



6 PERSONNES



15 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 1 paquet de Bâton de Berger Mini
- 200g de riz cuit
- 90 g de feta
- ½ concombre
- 10 tomates cerises
- 10 olives noire dénoyautées
- 4 CS d 'huile d'olive
- Jus de citron
- Sel et poivre

PRÉPARATION :

Coupez la feta en dés, les tomates cerises en quatre, les fins saucissons en dés, le concombre en dés après l'avoir pelé et les olives noires en rondelles.

Après avoir cuit votre riz, mettez-y les dés de feta, de saucisson et de concombre, les tomates cerises, les olives avec le jus de citron et l'huile d'olive. Rajoutez du sel et du poivre à votre convenance.

Avant de déguster, mettez le mélange dans des verrines.