

## Salade de riz aux crevettes

Pour 6 personnes: 350 g de riz complet Céréral ou semi-complet; 75 g de crevettes roses; 1 boîte de crabe; 1 poivron.

Pour la mayonnaise: 1 œuf entier; huile d'olive; moutarde; sel marin; 1 jus de citron; câpres; poivre.

Passez sous le robinet le riz complet Céréral. Versez-le dans de l'eau bouillante salée. Faites cuire comme indiqué sur la boîte. Préparez une sauce mayonnaise bien relevée au citron et à la moutarde.

Hachez finement 75 g de crevettes roses. Emincez le contenu d'une boîte de crabe et un poivron vert. Mêlez 2 cuillerées à soupe de câpres à la mayonnaise. Mélangez délicatement tous les ingrédients. Décorez le dessus du plat avec de la mayonnaise. Servez tiède ou froid.