**Salade de riz ultra-gourmande**

Ingrédients : (pour un gros saladier)

- 3 tomates  
- 125 g de riz  
- 1 petite boîte de maïs  
- 1 boîte de thon  
- 5 surimis  
- 10 radis  
- 5 tomates séchées  
- 15 cubes d'emmenthal  
- Huile d'olive  
- Vinaigre de melfor  
- Vinaigre balsamique  
- Persil, ciboulette  
- Sel, poivre

Recette :

Faites cuire le riz selon l'indication du paquet et laissez-le refroidir.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients et rajoutez le riz. Versez un filet d'huile d'olive, un filet de vinaigre de melfor et de vinaigre balsamique. Salez, poivrez, ajoutez les herbes.

Servez bien frais.

***http://www.evacuisine.fr/***