

# SALADE DE RIZ, AZUKIS & UMEBOSHI

Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 1 bonne heure



**1 verre doseur de riz thaï (150-160 g)**

**1 verre doseur d'haricots azuki (en magasin bio)**

**1 oignon nouveau**

**1 bouquet de persil que j'ai remplacé par de la ... coriandre ! ;o)**

**1 cuillère à soupe de pâte Umeboshi**

**3 cuillères à soupe d'eau**

**6 cuillères à soupe d'huile de tournesol**

- 1 Avant de faire cuire les haricots azuki, l'idéal est de les faire tremper dans de l'eau froide (pour les faire germer) pendant 3-4 jours en changeant l'eau tous les jours. Quand les petits germes apparaissent, verser les azukis dans une cocotte à fond épais pour une cuisson douce, les couvrir d'eau froide, les placer sur feu doux et démarrer la cuisson. On peut ajouter un peu d'algues séchées (style mélange du pêcheur en magasin bio aussi). La cuisson peut durer de 50 à 60 min.
- 2 Pendant ce temps, faire cuire le riz selon votre méthode habituelle. Egoutter et réserver.
- 3 Dans un saladier ou une boîte "spécial pique-nique", délayer la pâte de prunes en lui ajoutant un peu d'eau puis incorporer l'huile en plusieurs fois. Inutile de saler ou poivrer, la sauce est aussitôt prête et déjà assaisonnée par la pâte de prunes.
- 4 Laver, sécher puis émincer finement l'oignon nouveau, tige comprise.
- 5 Laver et égoutter la coriandre. Mettre quelques brins de côté pour la déco et ciseler le reste.
- 6 Egoutter les haricots. Les verser sur la sauce. Parsemer d'oignon nouveau et de coriandre, mélanger.
- 7 Décorer des brins de coriandre réservés, filmer ou fermer la boîte "spécial pique-nique".
- 8 Patienter un peu pour la déguster ...