

Charlotte de riz



Entrée **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Ingrédients

- 250 g de riz cuit
- 1 petite barquette de tomates cerise
- 4 oeufs durs
- 250 g de dés de jambon blanc

Préparation

- 1 Versez votre riz cuit froid dans un saladier, ajoutez le jambon, les oeufs durs coupés en morceaux. Coupez les tomates cerises en deux, rajoutez les dans le saladier, mélangez le tout. Assaisonnez selon votre envie du moment.
- 2 Mettez le tout dans votre moule à charlotte et réservez au frais avant de servir pour votre repas. Démoulez au dernier moment et bon appétit .

Proposé par



coxi

Maman de 3 enfants pour le moment âgés de 9 ans 7 ans et 15 mois ,j'essaie de leur faire des repas variés et qui change un peu toutes les semaines. Mais je préfère le sucré au salé même si mes petites recettes salé sont bonnes .

retrouver moi aussi

ici <http://www.certifeme.com/blog/mespetitesrecettesdecoxi.html>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

