



Salade niçoise



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de thon (en conserve, égoutté et émietté)
12 filet d'anchois
1 laitue pommée (lavée et détaillée en grandes feuilles)
200 grammes de haricots verts (cuits)
6 œufs (cuits dur)
4 pommes de terre (cuites et coupées en dés)
4 tomates (coupées en quartiers)
olives noires (dénoyautées)
2 cuillères à soupe de câpres
1 oignon doux (coupé en rondelles)
sel et poivre
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1 citron (jus)
6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Disposez la salade sur une assiette.
- 2.** Versez la moutarde, l'huile d'olive, le vinaigre de vin blanc et le jus de citron dans un bol et mélangez.
- 3.** Mélangez les haricots, les rondelles d'oignon et les quartiers de tomate. Ajoutez quelques cuillerées de vinaigrette et mélangez.
- 4.** Disposez les dés de pomme de terre sur la salade.
- 5.** Garnissez avec le mélange de légumes.



- 6.** Disposez les morceaux de thon par-dessus.
- 7.** Terminez le dressage avec les œufs coupés en deux.
- 8.** Disposez les anchois, les olives et les câpres par-dessus.
- 9.** Terminez en versant le reste de la vinaigrette.
- 10.** Salez et poivrez.