

**Temps de cuisson** : 15 minutes

**Temps de préparation** : 15 minutes

**Degré de difficulté** : facile

**Portion** : 4 toasts



## Toasts inspiration salade niçoise

### Ingrédients :

- 4 tranches de pain La mie de l'artisan à l'avoine Bon Matin
- 2 œufs
- 3-4 pommes de terre grelots
- 6 haricots verts
- 1/3 tasse de tomates fraîches, coupées en petits dés
- Jus d'un demi-citron
- Poivre et sel
- Huile d'olive
- ½ tasse de mayonnaise
- 2 pincées de paprika fumé
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 boîte de conserve de thon, conservé dans l'eau
- 6 olives Kalamata, dénoyautées
- Oignons rouges, coupés finement, au goût
- 1 c. table de persil, haché

### Marche à suivre :

1. Dans un chaudron rempli d'eau, faire cuire les œufs et les pommes de terre. Personnellement, je fais cuire les deux en même temps pour sauver du temps.
2. Une fois les œufs et les pommes de terre bien cuits, arrêter la cuisson de ces derniers en les plongeant dans l'eau froide. Réservez.

3. Dans un autre chaudron, faire blanchir les haricots quelques minutes et plonger ensuite les haricots dans de l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson. Réservez.
4. Coupez les haricots en petits tronçons.
5. Dans un bol, mélangez les haricots, les tomates et le jus de citron. Salez et poivrez.
6. Badigeonner les tranches de pain avec un peu d'huile et les faire griller quelques minutes sur le BBQ ou dans un poêlon à fond cannelé.
7. Pendant ce temps, mélangez dans un petit bol la mayonnaise, le paprika et l'ail.
8. Déposez sur chaque tranche de pain grillé un peu de mayonnaise. Déposez ensuite quelques tranches de pommes de terre, le thon, la salade de haricots, les olives, les œufs préalablement tranchés et les oignons.
9. Parsemez d'un peu de persil.
10. Saler et poivrer.
11. Si désirez, mettre un petit filet d'huile sur le tout et dégustez.