Temps de préparation : 2 minutes
Temps de cuisson : 18 minutes
Temps total : 20 minutes
Portion : 2

Salade niçoise

Ingrédients

• Verdure au choix
• 8 petites pommes de terre grelot
• 4 œufs (cuisson, mollet ou cuit dur au goût)
• 20e d'haricots verts
• 1 conserve de thon conservé dans l'eau, égoutté
• 10e de tomates cerises, coupées en deux
• ¼ tasse d'oignon rouge, émincé
• 2 c. table de câpres
• Sel et poivre
• 75 ml (1/4 tasse) tasse d'huile d'olive
• 30 ml (2 c. table) de vinaigre de vin rouge *
• 15 ml (1 c. table) de moutarde de Dijon
• 15 ml (1 c. table) d'échalote française, hachée finement
• 15 ml (1 c. table) de basilic frais, haché finement
• 5 ml (1 c. thé) de thym frais, haché finement
• Sel et poivre au goût

Marche à suivre :

1. Remplir un chaudron d'eau salée.
2. Déposer les pommes de terre entières dans l'eau. Cuire pendant 18-20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
3. Cuire les œufs de 5-10 minutes selon nos goûts personnels (mollets ou durs). Plonger les œufs (cuisson, mollet) dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson.
4. Blanchir les haricots verts dans de l'eau salée très chaude pendant 2 minutes.
5. Plonger les haricots dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson et fixer la couleur.
6. Mélanger les ingrédients de la vinaigrette ensemble. Ajuster au besoin.
7. Monter l'assiette en déposant de la verdure sur laquelle vous déposerez du thon, les pommes de terre (coupées en deux), les haricots, les oignons, les câpres, les tomates. Napper de vinaigrette. Saler et poivrer au goût !