



Les plats principaux

## **Salade Niçoise kidsproof**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

200 grammes de pommes de terre (petit)  
4 œufs  
200 grammes d'haricots princesse  
100 grammes petits pois  
200 grammes de thon (en boîte)  
12 olives noires  
8 anchois (filets)  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à soupe de vinaigre de vin, rouge  
1 échalote (finement hachée)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Cuisez les pommes de terre 10 minutes dans de l'eau salée. Cuisez aussi les oeufs 7 minutes. Cuisez les haricots et les petits pois 2 minutes dans de l'eau salée puis rincez-les. Pelez les œufs et coupez-les en deux. Mélangez ensemble l'huile d'olive, le vinaigre de vin rouge et l'échalote puis salez et poivrez cette vinaigrette.

Disposez joliment sur un plat les pommes de terre, les demi-œufs, les haricots, les petits pois, le thon, les olives et les filets d'anchois puis aspergez avec la vinaigrette. Ou donnez cette salade à vos enfants comme lunch sain pour aller à l'école.

