



Les plats principaux

Salade niçoise à la vinaigrette 'maison'

Pour 2 personnes.

Ingrédients

300 grammes de pommes de terre grenaille (épluchées, coupées en deux)
6 œufs de caille
2 cuillères à café de moutarde (Dijon)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin (blanc)
100 grammes de haricots (verts)
100 grammes tomates cerise (coupées en deux)
100 grammes d'anchois (filets, roulés aux câpres)
50 grammes d'olives (noires)
2 laitues little gem
1 bidon de thon (au naturel)
1 cuillère à soupe de persil (haché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Blanchissez les haricots verts dans de l'eau légèrement salée. Cuisez les pommes de terre à point dans de l'eau légèrement salée. Cuisez dur les œufs de caille. Laissez-les refroidir puis écaillez-les. Égouttez les pommes de terre et mettez-les dans un plat. Égouttez les haricots et rincez-les à l'eau froide.

Battez en dressing la moutarde, l'huile et le vinaigre. Salez et poivrez. Incorporez la moitié du dressing aux pommes de terre encore chaudes.

Détachez les feuilles de la little gem. Incorporez les haricots, les tomates cerise, les anchois et les olives aux pommes de terre. Coupez les œufs en deux. Faites égoutter le thon et émiettez-le.

Répartissez la little gem sur les assiettes et ensuite dessus la salade de pommes de terre, puis le thon et terminez avec les demi-œufs et le persil. Aspergez avec le reste du dressing et le persil haché.

