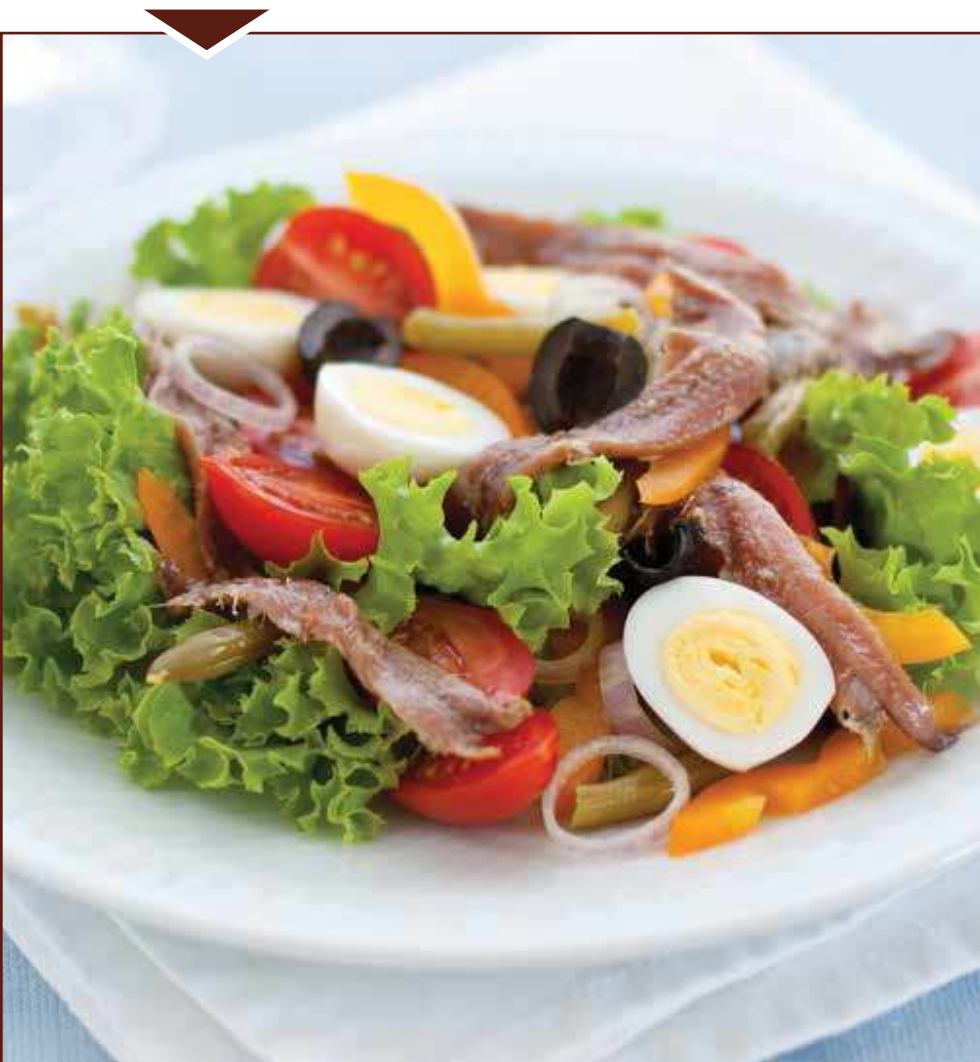


Salade niçoise



6 personnes



25 minutes



Facile

Ingrédients

- 10 tomates mûres mais fermes
- 4 petits poivrons
- 1 botte d'oignons verts
- 5 petits artichauts
- 250 g de fèves
- 1 botte de radis
- 150 g d'olives noires
- 4 œufs durs
- 300 g de thon
- 12 filets d'anchois (selon les goûts)
- Huile d'olive, vinaigre
- Sel et poivre

Préparation

Coupez les tomates en quartiers et salez-les légèrement. Coupez les œufs en rondelles. Emiettez le thon.

Émincez en anneaux très fins les poivrons verts, ainsi que les oignons verts et les artichauts.

Faites cuire les fèves à l'anglaise. Mélangez le tout dans un grand saladier.

Égouttez les tomates et incorporez-les à la préparation. Préparez la vinaigrette. Décorez avec les anchois et les olives.

