


# SALADE NICOISE

Préparation	30min
Total	30min
Part(s)	4 Personnes
Difficulté	



## Ingrédients :

4 cœurs de laitue romaine (en été, 1 grande laitue romaine de plein champ)	4 cuillères à soupe de vinaigre
3 poivrons rouges et verts (en julienne)	4 cuillères à soupe d'huile d'olive
150 g de haricots verts blanchis et croquants	½ cuillère à café de Paprika doux FUCHS
tomates (coupées en deux ou en quatre selon leur taille)	½ cuillère à café de Piri Piri émincé FUCHS
1 botte de radis (en rondelles)	½ cuillère à café d'Origan FUCHS
1 concombre (en rondelles)	½ cuillère à café de Basilic FUCHS
1 poignée d'olives noires (avec noyau)	Sel de mer
4 œufs durs	Poivre noir en grains moulin FUCHS
2 boîtes de thon à l'huile	2 cuillères à soupe de Ciboulette FUCHS
12 filets d'anchois	2 oignons rouges épluchés et coupés en rondelles

## Préparation :

1. Mettre dans une jatte les cœurs de laitue romaine, le poivron rouge et vert, les haricots verts, les tomates, les radis, le concombre et les olives noires. Mélanger les ingrédients à la main et répartir la salade dans un plat ou 4 assiettes creuses. Répartir joliment sur la salade les œufs coupés en quatre, le thon et les filets d'anchois égouttés et les rondelles d'oignon.
2. Émulsionner une vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le Paprika doux, le Piri Piri, l'Origan et le Basilic. Saler et poivrer.
3. Arroser la salade de vinaigrette, garnir de Ciboulette et servir.

