



LA RECETTE DE LA

SALADE NIÇOISE



30MIN

NIVEAU



PRÉPARATION

- Cuire les pommes de terre et les haricots verts à la vapeur et les laisser refroidir.
- Couper les pommes de terre en quartiers et les disposer dans le plat.
- Détailler les tomates.
- Cuire les œufs durs puis les couper en quartiers.
- Couvrir l'ensemble de thon et terminer avec les olives noires et les filets d'anchois.
- Assaisonner d'une vinaigrette d'huile d'olive et de vinaigre de vin.



La liste de courses

INGRÉDIENTS

-
- 200 g de thon en conserve
- 4 filets d'anchois
- 4 tomates
- 200 g de haricots verts
- 4 œufs
- 4 pommes de terre de taille moyenne
- Olives noires
- 4 càs d'huile d'olive
- 2 càs de vinaigre de vin
- Sel, Poivre

Les Javelles

www.les-javelles.com



contact@les-javelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

