

La Salade Niçoise

La Salada Nissarda

Ingrédients : pour 8 personnes

- › 150 g de mesclun,
- › 500 g de tomates,
- › 100 g de cébettes,
- › 100 g de petit coeur de céleri branche,
- › 400 g de petits artichauts violets,
- › 160 g de petits poivrons verts pour la salade,
- › 250 g de radis longs dit 18 jours,
- › 50 g d'olives noires de Nice,
- › 200 g de thon à l'huile d'olive,
- › 8 anchois au sel (*soit 16 filets*),
- › 20 g d'ail,
- › 100 ml d'huile d'olive,
- › 4 œufs,
- › de 8 à 12 feuilles de basilic (*selon goût*),
- › sel fin & poivre du moulin.

VARIANTES

- › Vinaigre de vin rouge
- › 200 g de concombre *
- › 400 g de fèves (poids des fèves non écosées) *

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 8 min (*cuisson des œufs*)

Saison : printemps - été

Laver les légumes. Nettoyer les radis en les gardant entiers avec leurs feuilles tendres.

Garnir le tour d'un saladier, préalablement frotté à l'ail (à partir d'une gousse épluchée), avec le mesclun.

Couper les tomates en quartiers, les disposer sur les feuilles de mesclun, saler.

Emincer les concombres* (éventuellement, les faire dégorger au sel), le blanc de céleri et la partie tendre (cœur) des artichauts, les poivrons verts et les cébettes. Ecosser les fèves* (en saison).

Disposer tous ces légumes sur les tomates en soignant la présentation, saler.

Ajouter le thon en laissant les morceaux assez gros, le basilic ciselé et décorer avec les œufs durs coupés en quartier, les filets d'anchois et les olives noires.

Verser l'huile d'olive au dernier moment, le poivre moulu, et mélanger la salade devant les convives.

Au moment de servir, veiller à bien répartir tous les ingrédients dans chaque assiette.