

Salade Niçoise



Temps de préparation: 15 minutes
Ingrédients pour 4-6 personnes

Ingrédients pour la salade:

1 laitue
2 pommes de terre bouillies
100 gr. d' haricots verts bouillis
4 œufs bouillis
100 gr. de tomates cerises
12 anchois
12 olives
320 gr. de thon à l'huile
2 cuillères à soupe de câpres
2 oignons

Pour la sauce cocktail

350 gr. de Mayonnaise
3 anchois
30 gr de ketchup
5 gr. de tabasco
2 gr. d'ail en poudre
Sel, poivre

Exécution de la recette

pour la salade

Mettez la laitue et les pommes de terre coupées en morceaux dans un bol. Ajouter les haricots, les œufs coupés en deux, les tomates cerises, les anchois, le thon en morceaux, les oignons hachés.

Pour la sauce cocktail

Mettez l'ail haché, les anchois, le sel, le poivre, l'huile d'olive dans un mortier et cassez-les bien jusqu'à ce qu'ils fondent. Ajoutez la mayonnaise, la moutarde, les ingrédients du mortier dans un bol et mélangez.