

Salade Niçoise



Source : Stepano Faita et Lesoeufs.ca

Préparation 25 min - cuisson 25 min

Portions 4-6

Ingrédients

Salade

- 250 ml (1 tasse) de pommes de terre grenades, lavées
- 250 ml (1 tasse) de haricots verts, parés
- 2 œufs
- 1 tête de laitue romaine, déchirées en morceaux
- 250 ml (1 tasse) de tomates cerises, coupées en deux
- 1 boîte de thon, égoutté
- 250 ml (1 tasse) d'olives
- 125 ml (½ tasse) de câpres

Vinaigrette

- 4 c. à table (60 ml) d'huile d'olive vierge extra
- 2 c. à table (30 ml) de jus de citron
- 2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon
- Pincée de poivre



Sources : LesOeufs.ca

Préparation

- Placer les pommes de terre grenades dans une grande casserole. Couvrir d'eau froide et amener à ébullition.
- Cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 12 minutes. Retirer les pommes de terre de l'eau et réserver.
- Toujours dans la même casserole, ramener l'eau à ébullition et saler. Bouillir les haricots verts environ 2 minutes. Retirer les haricots de l'eau bouillante et les plonger dans un bain d'eau glacée. Placer les haricots refroidis sur une plaque de cuisson tapissée de papier absorbant.
- Toujours dans la même casserole d'eau bouillante, cuire les œufs 10 minutes. Égoutter et plonger les œufs dans un bain d'eau glacée. Écaler et couper les œufs refroidis en quartiers.
- Dans une grande assiette de service, étaler les feuilles de laitue et les arroser d'un peu de vinaigrette.
- Arroser le reste des ingrédients de vinaigrette en faisant attention de ne pas les détremper. Répartir le reste des ingrédients assaisonnés de vinaigrette en sections par-dessus les feuilles de laitue.
- Garnir avec les quartiers de citron et les herbes fraîches. Servir.

TACAF
Table de coordination
agroalimentaire et forestière
des Sources

Desjardins

SADC
DES SOURCES

**VAL-
SAINT-
FRANÇOIS**
MRC DU

**MRC des
Sources**

**Tabliers
bleus**
CUMULÉ - CUMULÉ

CDC
des Sources

**CENTRE
d'ACTION
RÉNOUVEAU**

**CENTRE
d'ACTION
RÉNOUVEAU**

**UNION
CARREFOUR**