Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Moyenne **Temps de préparation : 15 min** **Temps de cuisson : 20 min**



SALADE FAÇON NIÇOISE

Cette salade niçoise revisitée avec pommes de terre est un plat complet, frais et coloré, parfait pour un repas équilibré et savoureux.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles

LES INGRÉDIENTS



Pommes de terre fermes
200g



Tomate
1



Concombre
1



Sucrine
1



Oignon rouge
1



Olives noires
50g



Filet d' Anchois à l'huile
20grs



Basilic
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Vinaigre de vin rouge
1 cs



Huile d'olive
2 cs



Sel et poivre
Selon votre goût



Oeuf
1/pers

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Faites cuire les pommes de terre (avec la peau) dans de l'eau salée pendant ~20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez tiédir, puis coupez-les en rondelles. Faites cuire les œufs 9 minutes dans de l'eau bouillante. Rafraîchissez-les, écalez-les, puis coupez-les en quartiers.

ÉTAPE 2

Coupez la tomates en quartiers. Coupez le concombre en rondelles. Émincez l'oignon rouge.

ÉTAPE 3

Lavez et effeuillez la salade

ÉTAPE 4

Faites une vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre , poivre et sel dans un saladier.

ÉTAPE 5

Disposez tous les ingrédients dans un grand plat : salade, pommes de terre, tomate, concombre, oignon, olives, œufs et anchois.

ÉTAPE 6

Servez accompagné de sauce vinaigrette et de quelques feuilles de basilic



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez frotter un peu d'ail dans le fond de votre saladier ou sur le pain servi avec, pour une touche provençale authentique.