



SALADE NIÇOISE

Temps de cuisson : Aucune

Portions : 4

Ingrédients

4 œufs	3 échalotes en tranches fines
4 tasses de haricots rouges cuits	1 ¼ tasse de maïs en grain
Quelques olives vertes ou noires	2 tasses de salade au choix
170g de thon en conserve	3 c. à soupe d'huile d'olive
2c. à soupe de vinaigre de vin blanc	1 c. à thé de moutarde de dijon
1c. à thé de sucre	Sel et poivre

Préparation

- Vinaigrette: Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet mélanger l'huile d'olive, le vinaigre de vin blanc, la moutarde Dijon, le sucre et assaisonner au goût.
- Mettre les œufs dans une casserole d'eau froide. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 5 minutes. Égoutter et rafraîchir à l'eau froide, écaler les œufs, les couper en deux et réserver.
- Salade: Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients, verser la vinaigrette et ajouter les œufs sur le dessus.