

LA SALADE NIÇOISE

Produits



Radis rondelle
200g Florette



Mélange de saveurs
500g Florette



Tomate tranchée
1kg Florette

Ingrédients

- 500g Mélange saveur Florette
- 500g Tomates tranchées Florette
- 200g Radis rondelles Florette
- 1,2kg Pommes de terre
- 600g Thon au naturel égoutté
- 10 Œufs
- 400g Haricots verts
- 400g Vinaigrette type niçoise prête à l'emploi
- 150g Olives noires dénoyautées



Plat principal



10 unités



45 min

Les étapes de préparation

1. Cuire les pommes de terre en eau salée jusqu'à obtention d'une texture fondante. Égoutter, laisser tiédir puis couper en quartiers ou en rondelles épaisses. Cuire les œufs durs, les écaler puis les couper en quartiers. Cuire les haricots verts, puis les rafraîchir immédiatement à l'eau froide. Égoutter soigneusement. Réserver l'ensemble au froid positif (+3 °C) jusqu'au montage.

2. Égoutter soigneusement le thon. L'émietter grossièrement afin de conserver de beaux morceaux visibles.

3. Dans chaque bol, déposer une base de mélange saveur Florette (50g). Ajouter pommes de terre (120g) et tomates (50g). Répartir haricots verts (40g). Ajouter thon au naturel (60g), 1 œuf dur en quartiers et radis rondelles (20g). Compléter avec olives noires (15g). Napper de vinaigrette niçoise (40g). Assaisonner légèrement si nécessaire.



Astuce du chef !

Disposer les ingrédients par zones bien distinctes renforce la lecture "menu" et la perception de générosité à table.