



# La Salade Niçoise

## « SALADA NISSARDA »



Laver les légumes. Nettoyer les radis en les gardant entiers avec leurs feuilles tendres. Garnir le tour d'un saladier, préalablement frotté à l'ail (à partir d'une gousse épluchée), avec le mesclun.

Couper les tomates en quartier, les disposer sur les feuilles de mesclun, saler. Emincer les concombres (éventuellement, les faire dégorger au sel), le blanc de céleri et la partie tendre (cœur) des artichauts, les poivrons verts et les cébettes. Ecosser les fèves (en saison). Disposer tous ces légumes sur les tomates en soignant la présentation, saler

Ajouter le thon en laissant les morceaux assez conséquents, le basilic ciselé et décorer avec les oeufs durs coupés en quartier, les filets d'anchois et les olives noires. Verser l'huile d'olive au dernier moment, le poivre moulu, et mélanger la salade devant les convives.

Au moment de servir, veiller à bien répartir tous les ingrédients dans chaque assiette.

### Ingrédients

*Pour 8 personnes*

0,150 kg de mesclun  
0,500 kg de tomates  
0,200 kg de concombre  
0,100 kg de cébettes  
0,100 kg petit coeur de céleri branche  
0,400 kg de petits artichauts violets  
0,160 kg de petits poivrons verts pour la salade  
0,250 kg de radis longs dits « 18 jours »  
0,050 kg d'olives noires de Nice  
0,200 kg de thon à l'huile d'olive  
8 anchois au sel (soit 16 filets)  
0,020 kg d'ail  
0,100 l d'huile d'olive  
4 oeufs  
8 à 12 feuilles de basilic (selon goût)  
Sel fin et poivre du moulin

*Variantes :*

0,600 kg de fèves (poids fèves non écosées) en saison : avril-mai  
Vinaigre de vin rouge

*Temps de préparation : 20 minutes / Cuisson des oeufs : 8 mn / Saison : printemps, été*

*Retrouvez toutes les recettes « Cuisine Nissarde, le Respect de la tradition » ainsi que la liste complète des restaurants labellisés sur le site [www.cotedazur-tourisme.com](http://www.cotedazur-tourisme.com).*