



## SALADE FAÇON « NIÇOISE » COMME AU BISTROT

### Ingrédients pour 4 personnes

- 100 gr de mesclun
- 1 grappe de tomates cerise
- 1/2 concombre
- 50 gr de fèves crues
- 50 gr de petits pois
- 1/2 poivron vert
- ½ botte de petits oignons frais (cebette)
- ½ botte de basilic
- 1 pointe d'ail hachée très finement
- 4 œufs durs
- 8 filets d'anchois
- 80 gr de thon au naturel ou frais snacké
- 40 gr de petites olives niçoises
- 20 gr de petites câpres capucine
- 100 gr de haricots verts croquants
- 10-20 gr de citron confit
- 10 cl de vinaigre de vin vieux
- Jus de 1 citron jaune
- 20 cl d'huile d'olive
- 1 échalote ciselée
- Pm sel, poivre



### Progression

À servir en individuel dans des saladiers en verre d'environ 15 à 18 cm.

Laver et préparer les légumes. Éplucher le concombre, le poivron vert, les couper en petits dés. Dégermer et hacher l'ail. Blanchir les légumes verts (haricots verts, petits pois et fèves) 2 minutes à l'eau salée frémissante et les rafraîchir immédiatement, puis peler la peau des fèves. Réserver le tout.

Émincer finement l'oignons nouveau et couper les tomates cerise en deux.

### Dressage

Mettre dans le fond, la salade, un peu de vinaigrette à l'échalote, à laquelle il faudra rajouter le jus du citron et le thon.

Déposer ensuite chaque ingrédient que composent cette salade, les haricots verts, l'oignon, le concombre, les tomates, les fèves, les petits pois, puis les filets d'anchois entiers, les câpres capucines entières, le basilic ciselé et les œufs durs coupés en quartiers.

Finir par 5 gr de citron confit en cubes et quelques olives niçoises.



**Chef Christian LECLOU**  
*Chef Consultant (75)*