

Salade Niçoise au thon



20 min



4 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 4 œufs
- 200 g de haricots verts
- 4 tomates
- 1 poivron rouge
- 1 petit oignon rouge
- 1 poignée d'olives noires
- Huile d'olive
- Vinaigre
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Faites cuire 4 œufs pendant 9 minutes puis coupez-les en quartiers.
- Faites cuire 200 g de haricots verts 8 minutes dans l'eau bouillante salée puis refroidissez-les dans de l'eau glacée.
- Coupez les tomates en quartiers et le poivron en fines lanières.
- Émincez finement l'oignon rouge.
- Disposez dans un saladier les tomates, le poivron, les haricots verts, l'oignon et les olives noires.
- Égouttez et émiettez une boîte de thon au naturel Les Mouettes d'Arvor.
- Ajoutez les quartiers d'œufs.
- Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive, du vinaigre, du sel et du poivre.
- Servez bien frais et dégustez.