

SALADE NIÇOISE DE PARIS

Juillet 1999 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 pommes de terre (250 g) à chair ferme (Charlotte)
- ★ 20 olives vertes dénoyautées (40 g)
- ★ 2 tomates fermes (Roma)
- ★ 2 œufs (ou 10 œufs de caille)
- ★ 65 g de riz long américain ou Surinam
- ★ Une dizaine de feuilles de salade batavia
- ★ Une boîte de 200 g de thon au naturel
- ★ Vinaigrette à la moutarde
- ★ 2 cuillères à café de gros sel gris de Guérande

Ustensiles : 3 casseroles, Saladier, Égouttoir

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,20 € (soit 0,80 € par personne)



Recette :

Faire cuire les pommes de terre avec la peau 20 minutes à l'eau bouillante salée, les égoutter et les laisser totalement refroidir. Faire cuire le riz 18 minutes à l'eau bouillante salée, l'égoutter, le rincer et laisser refroidir. Faire cuire les œufs 10 minutes à l'eau bouillante (4 minutes pour les œufs de caille), les sortir de l'eau et les laisser refroidir.

Laver les tomates, les couper en quartiers, éliminer le jus et les pépins et les détailler en petits cubes, les placer dans un saladier. Ajouter les olives coupées en rondelles.

Écaler les œufs durs, les couper en petits dés, peler les pommes de terre et les couper en dés, mettre dans le saladier. Ajouter le riz, le thon égoutté, la salade découpée en lanières aux ciseaux, mélanger et placer au réfrigérateur pour rafraîchir. Assaisonner avec la vinaigrette à la moutarde au moment de servir.

i C'est ce type de salade avec quelques variantes que l'on trouve sous la dénomination « **Salade niçoise** » dans de nombreuses brasseries ou petits restaurants de la capitale et qui n'a rien de niçoise !

Boisson :

Un rosé de Corse servi à 8/10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.