Salade niçoise



Produits Bresc utilisés



Bresc Poivrons émincés et marinés 1000g



Bresc Purée d'ail 1000g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Ingrédients

4

Pour la salade

- 1 laitue
- 1 oignon rouge
- 2 œufs
- 100 g de petites pommes de terre rondes
- 150 g de haricot verts
- huile pour faire suer
- 2 tranches de thon frais
- 1 c.à.c. de thym
- 1 petit pot (60 g) de filets d'anchois de bonne qualité
- 2 c.à.s. de Peperoni marinati Bresc (morceaux de poivron)
- 2 c.à.s. Bresc Pomodori marinati (morceaux de tomate)
- ½ concombre
- 1 boîte de thon à l'huile

Pour la vinaigrette

- 0,3 dl de vin blanc vinaigre
- 0,2 dl de jus de citron
- 1 dl d'huile d'olive
- sel et poivre selon votre goût
- 1 c.à.s. de purée d'ail Bresc
- 1 c.à.s. de moutarde de Dijon

Méthode de préparation

Laver la salade et la détailler grossièrement. Couper l'oignon rouge en rondelles. Éplucher le concombre et couper en dés.
Faire cuire les œufs, les peler et les couper en quatre. Blanchir les petites pommes de terre rondes et les couper en deux.
Blanchir les haricots verts et les couper en deux dans le sens de la longueur. Pour la vinaigrette, mélanger la moutarde avec l'ail, le vinaigre, le jus de citron et l'huile. Assaisonner avec sel et poivre.
Mariner le thon avec le thym et griller un pavé sur un côté du thon. Saler et poivrer. Préparer la salade, les haricots et les pommes de terre avec suffisamment de vinaigrette. Remplir les assiettes creuses avec la salade et les autres légumes, l'anchois et le thon en boîte et garnir avec les tomates concassées et des morceaux de poivron. Dresser les tranches de thon grillé sur ce canapé.
Disposer les rondelles d'oignon et l'oeuf cuit sur la salade et disperser quelques gouttes de vinaigrette.
Conseil : Servir avec du pain au levain grillé.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000