Salade niçoise de Cyril Lignac

20mn

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 6 tomates cœur de bœuf lavées
- 2 branches de céleri lavées et épluchées, émincées
- 1 poivron vert lavé et épépiné, taillé en lamelles
- 6 oignons cébettes lavés et taillés en émincés
- 1 botte de radis équeutés et lavés, taillés en 2
- 4 artichauts marinés à l'huile d'olive
- 4 œufs
- 1 beau morceau de thon à l'huile d'olive
- 1 romaine lavée et effeuillée ou cœur de laitue
- 6 anchois marinés
- Quelques feuilles de basilic
- Quelques olives noires
- Huile d'olive
- Vinaigre de Xérès ou de votre choix
- Sel fin et poivre du moulin

LES USTENSILES :

- 1 saladier + 1 plaque à pâtissière + 1 feuille de silicone + 1 spatule
- 1 casserole + 1 spatule + 1 araignée + 1 couteau d'office + 1 saladier
- 1 planche + 1 couteau éminceur
- 1 poêle + 1 spatule

1.

Dans une casserole d'eau bouillante, faites cuire les œufs 6 minutes pour qu'ils soient mollets. Au terme de la cuisson, plongez-les dans un bain d'eau glacée et écalez-les dans l'eau. Coupez-les en quartiers.

2.

Coupez les tomates, les artichauts. Détaillez les feuilles de salade.

3.

Dans un grand plat, déposez les feuilles de romaine, ajoutez délicatement et harmonieusement les tomates, les poivrons, le céleri émincé, les cébettes, les radis, les quartiers d'œufs, les artichauts, le thon mariné, les filets d'anchois, versez un trait d'huile d'olive et un trait de vinaigre de Xérès pour assaisonner, de la fleur de sel et un tour de moulin à poivre. Finissez avec des olives noires et des feuilles de basilic.