

Salade de Thon à la niçoise



2 personnes

15 min préparation

10 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d'Émietté de Thon Saveurs de la garrigue la belle-iloise
1 petit oignon
1 œuf
2 tomates ou une grosse cœur-de-bœuf
150 g de haricots verts
8 olives noires
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petite cuillère à café de moutarde
Quelques feuilles de laitue
Quelques feuilles de basilic

Les étapes

- 1- Faire cuire l'œuf dur et les haricots al dente
- 2- Nettoyer la salade et la disposer dans le fond d'un saladier
- 3- Déposer dessus les haricots refroidis, les tomates coupées en rondelles et l'oignon en fines lanières
- 4- Égoutter l'émietté de thon aux saveurs de la Garrigue et réserver l'huile pour préparer la vinaigrette : lui ajouter le vinaigre, la moutarde et l'huile d'olive, puis ajouter un peu de basilic haché, avant de la répartir sur la salade
- 5- Déposer sur la salade l'émietté de thon et l'œuf coupé en quatre, avant de décorer avec les olives et des feuilles de basilic