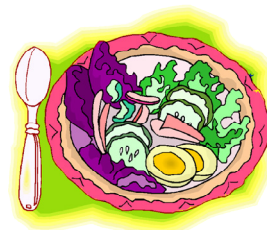


Salade niçoise

Ingrédients :

6 tomates, 6 artichauts violets, 1 concombre, 1 poivron vert, 6 cébettes, 1 bouquet de basilic, 100 g. d'olives de Nice (petites noires), 3 oeufs, 1 gousse d'ail, 6 filets d'anchois, huile d'olive de Nice, poivre, sel.



- *Cuire les oeufs pour obtenir des oeufs durs, c'est l'unique élément cuit de la salade niçoise !*
- *Couper les tomates en rondelles, les saler et laisser égoutter, extraire les fonds des artichauts et les couper en morceaux, éplucher le concombre et le couper en rondelles, laver le poivron, le dégrainer et le débiter en lanières, couper les cébettes et les oeufs en rondelles, hacher le basilic, dénoyauter les olives.*
- *Frotter à l'ail l'intérieur d'un saladier, y incorporer le concombre, le poivron, les artichauts, les cébettes, les olives, les oeufs, les anchois.*
- *Dans un bol, préparer une sauce à base d'huile d'olive à laquelle on mélange le basilic, du poivre et du sel, surtout pas de vinaigre.*
- *Re-saler les tomates égouttées et les ajouter à la salade, ainsi que la sauce, mélanger le tout délicatement.*