Entrée : « Salade niçoise »

**Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 8 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 4 [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) rondes assez fermes
- 4 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx)
- 2 cébettes (ou petits [oignons](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx))
- 8 févettes (petites fèves)
- 1 petit [poivron](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_le-poivron_1.aspx) vert
- 200 g de thon au naturel
- 4 filets d'anchois au [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx)
- quelques olives noires de Nice (si possible)
- quelques feuilles de [basilic](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-le-basilic_1.aspx)
- 8 à 10 radis
- vinaigre de vin rouge
- huile d'olive
- sel et [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)

**Préparation de la recette :**

Pour réaliser la salade niçoise, il suffit de rassembler tous les ingrédients, puis de procéder de la manière suivante...

Faire durcir les oeufs (6 à 8 minutes après ébullition de l'eau), puis les faire bien refroidir à l'eau froide.

Hacher les cébettes et les disposer au fond du plat.

Ajouter les févettes, le poivron vert finement coupé, les radis coupés en rondelles et le thon bien égouté et émietté. Mélanger grossièrement tous ces ingrédients avec du sel et du poivre.

Couper les tomates en fines rondelles et les ajouter. Couper les oeufs durs en quartiers et les disposer sur le dessus et ajouter les filets d'anchois, les olives noires et le basilic finement ciselé.

Enfin, saupoudrer de sel et de poivre, puis arroser d'huile d'olive et de vinaigre de vin.

Mettre au frais 1 heure et bien mélanger la salade juste avant de la servir.

Starter : "Salade Nicoise"

**Preparation time: 20 minutes**

 **Cooking time: 8 minutes**

# Ingredients (for 4 people):

- 4 round tomatoes fairly firm

- 4 eggs

 - 2 green onions (or onions)

 - 8 fava beans (broad beans)

 - 1 small green pepper

 - 200 g of tuna in brine

- 4 anchovy fillets salt

- Some black olives of Nice (if possible)

 - A few leaves of basil

- 8-10 radish

- Red wine vinegar

- Olive oil

- Salt and pepper

# Preparation of the recipe:

To achieve the salad, simply gather all the ingredients, then proceed as follows ...

Curing eggs (6-8 minutes after boiling water), and then do well in cold water to cool.

 Chop the spring onions and place them in the dish.

 Add the fava beans, green pepper, finely chopped, sliced radishes and well drained and flaked tuna.

Mix all these ingredients coarsely with salt and pepper.

Cut the tomatoes into thin slices and add.

Cut the boiled eggs into quarters and arrange on top and add the anchovies, black olives and basil finely chopped.

Finally, sprinkle with salt and pepper and drizzle with olive oil and wine vinegar oil.

Chill 1 hour and mix the salad just before serving.