

**Je vous  
invite à  
ma table**

**Arcer Nicoleta**



# salade Olivier

- ingrédients
- 3 pommes de terre moyennes (bouillies)
- 2 grosses carottes (bouillies)
- 2 oeufs de poulet (cuits)
- 1 poitrine de poulet 500 gr. (cuite)
- Mais sucré en conserve – 300 gr.
- 4 concombres (marinés)
- 300 gr. – mayonnaise
- Sel et poivre noir





# Méthode de préparation



- **Étape 1**

**Nettoie les légumes et les œufs de la coquille.**

- **Étape 2**

**Couper les légumes, les œufs et la viande en cubes moyens et les mettre dans un bol roomy.**

- **Étape 3**

**Égoutter l'eau de maïs et l'ajouter au bol sur les autres ingrédients.**

- **Étape 4**

**Couper les concombres en petits cubes et les mettre sur les autres ingrédients.**

- **Étape 5**

**Ajouter la mayonnaise, assaisonner de sel et de poivre (il faut faire attention au sel, n'oubliez pas que les concombres sont salés) et mélanger le tout. Goûter, si nécessaire, ajouter plus de sel ou de poivre noir.**





**Bon appétit**