**Salade niçoise**



**Ingredients**

* 1 oignon rouge (150 g)
* 3 oeufs durs
* 200 g de haricots verts
* 4 tomates olivettes (300 g)
* 400 g de miettes de thon à l'huile
* 12 filets d'anchois allongés (en boîte) coupés en deux dans le sens de la longueur
* 2 branches de céleri épluchées (200 g)
* 100 g d'olives niçoises
* 2 c. s. de câpres égouttées
* 2 c. s. de basilic frais haché
* Sauce au citron et à l'ail:
* 120 ml d'huile d'olive
* 60 ml de jus de citron
* 1 gousse d'ail écrasée
* **Préparation**
* Coupez l'oignon en tranches très fines et les tomates en quartiers (enlevez les graines). Coupez le céleri en petits morceaux. Coupez les oeufs durs en quartiers.
* Épluchez les haricots verts Fartes-les cuire à la vapeur ou au micro-ondes (ils doivent rester croquants). Rincez à l'eau froide et égouttez.
* Déposez sur un plat. par couches successives, l'oignon, les tomates, le céleri, les haricots, le thon et les anchois. Parsemez de quartiers d'oeufs durs, d'olives, de câpres et de basilic.. Versez l'assaisonnement.
* Sauce au citron et à l'ail Mélangez tous les ingrédients dans un bocal hermétique