**Salade Niçoise (4 personnes)**

Sans aucun doute la salade française la plus connue, la salade niçoise niçoise. Les fruits de mer se trouvent dans une salade riche, avec une variété d'ingrédients impressionnants. Si la quantité d'ingrédients peut effrayer les chefs que nous sommes, cela vaut la peine de prendre le temps de bien la préparer.

* 4 tomates
* 4 œufs
* 2 petits oignons
* 8 grains
* 1 poivron vert
* 200 g de thon naturel
* 4 anchois
* quelques olives noires
* feuilles d'aljhaca
* 8 à 10 radis
* Vinaigre de vin rouge
* huile d'olive
* sel et poivre

Processus:

Faire cuire les œufs à l'eau chaude pendant 6 à 8 minutes et les laisser refroidir à l'eau froide.

Hacher les oignons et les disposer au fond de l'assiette.

Ajouter les haricots et le poivron vert coupés en morceaux très fins, ainsi que les radis coupés en tranches et le thon égoutté et émietté. Mélanger tous les ingrédients avec du sel et du poivre.

Coupez les tomates en rondelles et déposez-les sur la préparation. Ajouter les anchois, les olives noires et le basilic haché.

Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre de vin. Mettez une heure au frigo.

LOLA DOMÍNGUEZ CASTAÑO