









# Salade niçoise

 9<sup>e</sup> par personne → 10 minutes de préparation  
→ Pour 1 personne

Mélangez 150 g de pommes de terre cuites à l'eau , 110 g de haricots verts cuits , 80 g de thon au naturel , 75 g de petites tomates coupées en morceaux , des tranches d'oignon rouge , une petite poignée de persil frais , 1 cuillerée à soupe de câpres égouttés et 4 olives noires. Battez 1 cc d'huile d'olive avec un trait de jus de citron, salez, poivrez. Versez sur la salade et mélangez bien. Déposez un petit œuf dur coupé en quatre  sur la salade avant de servir.