



## Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

### Salade niçoise revisitée

#### Recette proposée par :

Yasmina du blog Une liyaas de bonnes choses

**Temps de préparation :** 10 minutes

#### Ingrédients pour 6 personnes :

- 375g de thon au naturel égoutté
- 1 oignon rouge finement émincé
- 250g d'un mélange de jeunes pousses sous vide
- 300g de haricots blancs en conserve rincés et égouttés
- 150 g de tomates oranges coupées en deux
- 80g d'olives kalamata dénoyautées
- 6 oeufs durs coupés en 4

#### Sauce

- **125ml d'huile d'olive goût subtil**
- 60ml de jus de citron
- 2 c. à c. de moutarde de Dijon
- ¼ de c. à c. de sucre



#### Préparation :

- **Préparez la sauce :** versez tous les ingrédients dans un shaker pour sauce, fermez et secouez.
- **Préparez la salade :** mélangez le thon, l'oignon, les jeunes pousses, les haricots blancs, les olives dans un saladier, nappez de sauce et mélangez délicatement.
- Disposez les œufs par-dessus.
- Pour emporter : laissez la sauce dans un petit récipient et versez sur la salade au dernier moment.