



## Ingrédients

- Riz 2 sachets spécial cuisson rapide (10 min)
- Œufs : 10
- Concombres : 1 gros ou 2 petits
- Tomates : 7 tomates
- Thon : 500g
- Echalotes : 4/5
- Olives noires : 1 pot
- Persil frais ou surgelé
- Basilic frais
- Poivron : 1
- Vinaigre de vin rouge
- Huile d'olive
- Moutarde de Dijon

## Salade Niçoise

### Préparation

1 Sauce vinaigrette (soyez généreux car le riz et le thon sont très absorbants) :

- Mélanger le vinaigre, le sel, le poivre et les échalotes
- Ajouter une à deux cuillères de moutarde (puis goûter et rajouter une autre si nécessaire) et bien mélanger
- Ajouter l'huile d'olive en filet et battre en continu à la fourchette (un peu comme pour une omelette)

2 Couper les légumes et les laisser de côté

3 Ajouter le thon à la sauce et mélangez bien

4 Ajouter le riz et les œufs puis mélanger

5 Ajouter le reste des ingrédients

6 La salade peut attendre au réfrigérateur