

SALADE NICOISE

& SOCCA CHIPS®
By Luc Salsedo

INGRÉDIENTS

- 🍷 1 gousse d'ail
- 🍷 Mesclun
- 🍷 Tomates
- 🍷 Thon à l'huile d'olive
- 🍷 Cébettes
- 🍷 Cœur de céleri branche
- 🍷 Artichaut violet
- 🍷 Petit poivron vert
- 🍷 Radis
- 🍷 Olives noires de Nice
- 🍷 Œufs durs
- 🍷 Filet d'anchois
- 🍷 Basilic
- 🍷 Sel fin
- 🍷 Poivre
- 🍷 Huile d'olive
- 🍷 1 paquet Socca Chips®

RECETTE

01. Dans une casserole, faites bouillir de l'eau et laissez cuire l'oeuf pendant 10 minutes.
02. Pendant ce temps, couper tous les légumes.
03. Frottez le bol avec de l'ail coupé.
04. Pour réaliser cette recette dans les règles de l'art, ajoutez les ingrédients dans un saladier dans l'ordre énoncé ci-dessus.
05. À la fin, ajoutez quelques pétales de Socca Chips® pour le côté croustillant et ensoleillé !

LA SUGGESTION DU CHEF

