

Salade tropézienne

Pour 6 personnes.

Préparation : 25 minutes. Cuisson : 15 minutes.

250 g de haricots verts; 3 œufs; 2 petits bulbes de fenouil; 150 g d'olives noires; 3 tomates pas trop mûres; 1 bouquet de cerfeuil; 2 gousses d'ail; 4 c à soupe d'huile; 6 feuilles de basilic; 3 c à soupe de vinaigre; une vingtaine de filets d'anchois; sel et poivre.

Faire bouillir de l'eau salée; effiler les haricots verts; les jeter dans l'eau bouillante et les laisser cuire 15 minutes sans couvrir le récipient afin qu'ils restent bien verts.

Mettre les œufs dans une petite casserole d'eau froide légèrement salée; les faire cuire 10 minutes; les passer à l'eau froide; les écaler; les laisser refroidir.

Nettoyer les bulbes de fenouil; les laver; les éponger; les émincer finement; dénoyauter les olives; laver et essuyer les tomates; les couper en quartiers; laver le cerfeuil; l'éponger; couper les tiges, ne pas hacher les feuilles.

Quand les haricots verts sont cuits, les égoutter; les laisser refroidir; éplucher les gousses d'ail; laver les feuilles de basilic; mettre ces deux éléments dans un mortier; les piler en leur incorporant peu à peu l'huile; lorsque la préparation est devenue onctueuse, lui ajouter le vinaigre (on peut le remplacer par le jus d'un citron).

Couper les œufs refroidis en quartiers; mettre les haricots verts dans un saladier, ainsi que le fenouil, les olives, les quartiers de tomate et le cerfeuil; ajouter la sauce au basilic et à l'ail; bien mélanger.

Garnir le dessus de cette salade avec les filets d'anchois et les quartiers d'œufs durs et servir bien frais.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.