



Salade Catalane

Ingrédients :

1 salade (laitue, feuille de chêne)
Une douzaine d'anchois salés
Une douzaine d'olives noires
4 œufs durs
1 oignon rouge
2 poivrons rouges
2 tomates
Pignons
Basilic
Huile d'olive, vinaigre, sel, poivre

Préparation :

Préchauffez votre four 270°C et faites cuire les poivrons entiers posés sur la grille, pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que leur peau noircisse et craquelle de tous les côtés.

Une fois cuits, glissez-les dans un sachet plastique et laissez-les tiédir. Ôtez la peau et les pépins, détaillez en lamelles et réservez-les au frais.

Préparez vos feuilles de salade.

Coupez vos tomates et œufs durs en quartiers.

Émincez l'oignon.

Rincez les anchois quelques minutes sous l'eau froide, retirez l'arête médiane. Dessalez-les en les faisant mariner 10 minutes dans du vinaigre. Égouttez-les et essuyez-les dans du papier absorbant.

Dressez votre plat en déposant vos feuilles de salade, les quartiers d'œufs et de tomates, les poivrons rouges, les filets d'anchois, les olives noires, l'oignon émincé.

Agrémentez votre salade de feuilles de basilic ciselé et de pignons. Arrosez de vinaigrette.

Bon profit!