

# Salade 7 étages

Pour 6 personnes

## INGREDIENTS

Du fond du plat vers le haut!

- salade ou mâche
- 3 oignons rouges
- mayonnaise
- 500g de petits pois surgelés
- 500g de tomates cerises
- 6 oeufs durs
- 250g de Mimolette



## PRÉPARATION:

Salade ou mâche : Tassez bien les feuilles au fond du saladier.

Oignons rouges : Répartissez-les finement mixés sur la salade.

Mayonnaise : Étalez une fine couche, en insistant sur les bords du plat pour le visuel.

Évitez d'en mettre trop : juste ce qu'il faut pour le goût et la tenue des couches.

Petits pois surgelés : Ajoutez-les directement, sans les décongeler ni les cuire.

Tomates cerises : Coupez-les en deux et collez la face plate contre la paroi du saladier. Disposez le reste au centre.

Oeufs durs : Mixez les blancs pour obtenir une texture fine. Émiettez les jaunes à la main.

Disposez d'abord les blancs sur les bords, puis les jaunes au milieu.

Mimolette : Terminez par une couche de mimolette mixée pour une belle touche orangée sur le dessus.

### Repos

Couvrez et laissez au frais au moins 12 heures.

Les petits pois vont doucement décongeler, et les saveurs se marier délicatement.

*Une salade fraîche, colorée et équilibrée, parfaite pour les grandes tablées. À présenter dans un saladier transparent pour un rendu visuel bluffant !*