

Salade 7 étages

Pour 6 personnes

Préparation: 20mn



INGRÉDIENTS:

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 : Tasser bien les feuilles au fond du saladier.

Oignons rouges : Les répartir finement mixés sur la salade.

Mayonnaise : Étaler une fine couche, en insistant sur les bords du plat pour le visuel. Éviter d'en mettre trop : juste ce qu'il faut pour le goût et la tenue des couches.

Petits pois surgelés : Les ajouter directement, sans les décongeler ni les cuire.

Tomates cerises : Les couper en deux et coller la face plate contre la paroi du saladier. Disposer le reste au centre.

Oeufs durs : Mixer les blancs pour obtenir une texture fine. Émietter les jaunes à la main.

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

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

Repos: Couvrir et laisser au frais au moins 12 heures.

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

Une salade à présenter dans un saladier transparent pour un rendu visuel bluffant !