

Salade de champignons aux œufs durs et aux sardines

Ingrédients



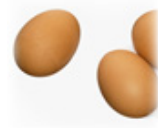
des Champignons

+



des Sardines

+



des Oeufs

Recette

Plongez vos œufs pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante (Si vos œufs sortent du réfrigérateur, compter 2 minutes de cuisson supplémentaires).

Pendant ce temps, retirez le pied terreux de vos champignons puis nettoyez-les à l'aide d'un torchon humide ou en les passant très rapidement sous l'eau.

Séchez-les sur du papier absorbant ou sur un torchon propre.

Coupez-les en tranches ou en morceaux, selon le type de champignons.

Lorsque les œufs sont cuits, plongez-les dans de l'eau froide, retirez les coquilles puis coupez les en 4.

Ouvrez la boîte de sardines et conservez l'huile.

Dans un grand bol, mélangez les champignons, les œufs et les sardines coupées en morceaux.

Ajoutez une vinaigrette à base de l'huile des sardines, de vinaigre, de sel et de poivre du moulin.

Mélangez et servez.

Astuce 1

Si vous avez des herbes fraîches (ciboulette, persil plat, cerfeuil, estragon, etc.), ciselez-les puis ajoutez-les à la salade.