

Salade Arc en ciel

Pour Mag, Karine et tous ceux qui ne connaissent encore pas cette salade colorée, riche en goût et si simple à faire au Thermomix.



Ingrédients pour 8 à 10 personnes :

- 1 salade croquante type iceberg
- 250 g de petits pois surgelés
- 1 oignon rouge
- 3 grosses c à soupe de mayo
- 6 œufs durs
- 200 g de bacon fumé en tranches et sans peau
- 250 g de Mimolette.

La veille, faire durcir des œufs.

Choisir un grand saladier de verre,
ou des grands verres si vous souhaitez faire des individuelles (environ 8)

- 1 - Commencer par **émincer la salade finement au couteau**. En répartir la moitié dans le fond du saladier.
- 2 - Ajouter **les petits pois** congelés en pesant directement dans le saladier posé sur le Thermomix.
- 3 - Mettre **l'oignon rouge** dans le bol et **hacher 3 sec vit 5**. Ajouter l'oignon sur les bords du saladier.
- 4 - Etaler ensuite la **mayonnaise** sur l'oignons.
- 5 - Sans laver le bol, mettre **les œufs durs et hacher quelques secondes vitesse 4**. Ajouter les œufs dur au saladier.
- 6 - Sans laver le bol, mettre **le bacon et hacher quelques secondes vitesse 6**. Etaler sur les œufs
- 7 - Ajouter une couche de **salade** émincée finement au couteau
- 8 - Terminer par une couche de **mimolette, hachée vitesse 8**.

Filmer le saladier et mettre au frais quelques heures avant de servir.

A savoir : Choisissez des œufs de plus d'une semaine, ils s'écalent mieux que les œufs frais