

La Salade en bocal de Marciatack

Après les deux délicieuses salades de Nadia, c'est le tour de Valérie du blog [Marciatack](#) de nous présenter sa version de salade en bocal !

- 2 Pers.
- 15 Min.

Ingrédients

130g de maïs
2 tomates
1 courgette
1 petit oignon rouge
6 cuillère à soupe de ricotta
1 bouquet de ciboulette (si possible avec les fleurs quand c'est le printemps)
1 coeur de laitue
1 citron zesté
12 olives à la Grecque Tramier
Huile d'olive vierge extra Bio Tramier
Sel
Poivre

Préparation

Rincez la courgette, ôtez le pédoncule et coupez la en cubes. Déposez ces derniers au fond d'un bocal.
Rincez les tomates et coupez les en quartiers, et déposez les par dessus les courgettes.
Coupez l'oignon rouge en petit dés et déposez le par dessus les tomates.
Dans un petit bol, mélangez la ricotta avec la ciboulette hachée et les zestes de citron. Salez et poivrez puis déposez la ricotta en une couche épaisse dans le bocal.
Déposez le coeur de laitue rincé et égoutté par dessus, parsemez de fleurs de ciboulette haché et déposez les olives à la grecque Tramier.
Parsemez d'un filet d'huile d'olive Tramier et fermez le bocal.
Conservez le au frais jusqu'au moment de servir.