Salade au **Thon épicé**





4 personnes | 10 min préparation | 40 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 160g de Thon épices et aromates la belle-iloise
400 g de pommes de terre moyennes à chair ferme (type Charlotte)
8 tomates cerise allongées (env. 90 g)
2 demies tomates séchées (env. 20 g)
12 cubes de féta à l'huile et aux herbes (env. 35 g)
1 cuillère à soupe de petites câpres (env. 10 g)

Les étapes

1- Cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée environ 40 min. En fin de cuisson, les égoutter et les laisser refroidir
2- Dans un saladier, ajouter les tomates séchées coupées en fines lanières, les tomates cerise coupées en quartiers, la féta émiettée grossièrement, le basilic haché, le sel, le jus de citron et le thon émietté avec son huile
3- Éplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes de 1x1cm et les ajouter à la préparation
4- Mélanger le tout délicatement et mettre au frais minimum 1h avant de servir