Salade Piémontaise **de Thon au naturel**





4 personnes | 15 min préparation | 45 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 207 g de Thon au naturel la belle-iloise
1 tomate moyenne ferme de taille moyenne
250 g de pommes de terre à chair ferme type « charlotte »
2 œufs
8 cornichons
2 cuillères à soupe de mayonnaise
½ cuillère à soupe du vinaigre des cornichons
2 cuillères à café de persil haché
4 pincées de sel
2 pincées de poivre moulu

Les étapes

1- Faire cuire les pommes de terre en robe des champs à l'eau salée
2- Cuire les œufs durs. Les laisser refroidir puis les éplucher
3- Dans un saladier préparer la sauce : mélanger mayonnaise, vinaigre, sel, poivre, persil hâché aux cornichons coupés en rondelles
4- Ajouter les pommes de terre et les tomates coupées en petits cubes, les œufs coupés en 4, le Thon au naturel égoutté et émietté à la fourchette
5- Mélanger et mettre au frais avant de servir