

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 haché 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