

Salade de pommes de terre, thon et oeufs durs

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de pommes de terre moyennes
2 boîtes de thon au naturel
4 œufs durs

Vinaigrette :

1 cuil à soupe d'huile d'olive
3 cuil à soupe de vinaigre
Sel & poivre

Préparation :

Plongez les pommes de terre dans une eau froide salée et faites les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendre (piquez la pointe d'un couteau au cœur de la pomme de terre)

Une fois cuites, plongez les dans une eau glacée quelques minutes.

Plongez les œufs dans une casserole et couvrez les d'eau, placez les sur un feu moyen et dès l'ébullition, laissez les cuire pendant 8 à 9 min.

Une fois cuits plongez les dans l'eau glacée.

Egouttez le thon.

Epluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux pas trop gros.

Placez les dans un saladier.

Ajoutez le thon et bien mélanger le tout

Préparez votre vinaigrette de votre choix
Versez la vinaigrette dans le saladier avec les pommes de terre
et thon et bien mélanger.

Écalez les œufs, puis coupez les en 4 et placez les sur le plat