

Fées Mains by Marjorie



Salade de pommes de terre nouvelles au thon et sa vinaigrette aux herbes et à la moutarde :

Les ingrédients pour 4 personnes : 800g de pommes de terre nouvelles ou autres – 8 filets de thon au naturel en boîte – 1 oignon blanc – 8 CàS de vinaigre de miel type Melfor – 4 CàS d'huile d'olive – quelques brins de persil, ciboulette et coriandre – 1CàS rase de moutarde – sel – poivre

*Laver les pommes de terre et les faire cuire environ 30mn (plus ou moins selon leur grosseur) dans une casserole d'eau salée. Vérifier la cuisson en piquant les pommes de terre.
Egoutter les pommes de terre.*

Egoutter les filets de thon en boîte.

Laver et sécher les herbes. Eplucher et émincer l'oignon.

Préparer la vinaigrette en mélangeant le vinaigre, l'huile d'olive, la moutarde et les herbes ciselées. Saler et poivrer.

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.

Répartir les rondelles de pommes de terre dans les assiettes, les filets de thon, l'oignon émincé et napper de vinaigrette aux herbes et à la moutarde.

A déguster tiède ou froide.

*Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>*