Salade au thon et pommes de terre

Entrées & Salades · France



15 min
PREPARATION

25 min
CUISSON

4 pers.
PORTIONS

Facile

DIFFICULTE

> *La salade gourmande au thon et pommes de terre est un plat savoureux et nourrissant, parfait pour un déjeuner ensoleillé ou un dîner léger. Sa combinaison de textures et de saveurs ravira vos papilles et celles de vos invités.*

Ingredients

- **Botte de laitue**
  1
- **Boite de thon en conserve**
  1
- **Pommes de terre**
  3
- **oignon rouge**
  1
- **Tomates cerises**
  10
- **Carottes**
  2
- **Boite de maïs**
  1
- **Mayonnaise**
  2 c. à soupe
- **Moutarde**
  1 c. à café
- **Jus de citron jaune**
  1 c. à soupe
- **Huile d'olive**
  1 c. à soupe
- **pincée de sel et de poivre**
  1
- **Persil ou ciboulette**
  1 c. à soupe

Preparation

1

Épluchez les pommes de terre si vous le souhaitez, puis coupez-les en gros morceaux. Faites-les cuire 15 à 20 minutes dans une eau salée : elles doivent être tendres mais pas en purée. Égouttez, puis laissez tiédir 10 minutes pour qu'elles n'écrasent pas la salade.

2

Lavez et essorez la batavia, puis déchirez-la en morceaux dans un grand saladier. Coupez les tomates cerises en deux et émincez l'oignon finement. Râpez la carotte si ce n'est pas déjà fait : l'idée est d'avoir des textures variées et bien fraîches.

3

Égouttez le thon et le maïs, puis émiettez le thon à la fourchette. Si le thon est à l'huile, gardez-le bien égoutté pour ne pas alourdir la sauce. Ajoutez thon et maïs dans le saladier avec les légumes.

4

Préparez la sauce : mélangez la mayonnaise et la moutarde, puis ajoutez le jus de citron (ou vinaigre). Poivrez, salez légèrement, et détendez avec 1 à 2 cuillères à soupe d'eau si vous la voulez plus fluide. La sauce doit napper sans être trop épaisse.

5

Ajoutez les pommes de terre tièdes dans le saladier, puis versez la sauce. Mélangez délicatement, en soulevant plutôt qu'en écrasant, pour garder des morceaux de pommes de terre. Goûtez et ajustez sel, poivre et acidité selon votre thon.

6

Si vous aimez, ajoutez un filet d'huile d'olive et un peu de persil ou de ciboulette. Laissez reposer 10 minutes au frais pour que les saveurs se mêlent, surtout si les pommes de terre sont encore tièdes. La salade devient alors plus "gourmande" et harmonieuse.

7

Servez en assiette creuse ou dans un grand plat, avec un peu de batavia au-dessus pour le croquant. Pour une version plus complète, ajoutez des œufs durs, des olives ou des haricots verts. Le contraste chaud-froid des pommes de terre tièdes est aussi très agréable.

8

Pour emporter, mettez la salade dans une boîte hermétique et gardez la sauce à part si possible. Cela évite que la batavia ne ramollisse trop pendant le transport. Assemblez et mélangez juste avant de manger pour un résultat plus frais.

9

Conservez au réfrigérateur et consommez dans les 24 heures pour garder le meilleur de la texture. Si la sauce a épaissi, ajoutez une cuillère d'eau ou un trait de citron avant de remélanger. Évitez de congeler : la salade perdrait son croquant et la sauce trancherait.