

Super bon !
Très simple !

Salade de pommes de terre au thon et aux œufs

 5 minutes de préparation ➔ 15 minutes de cuisson ➔ 20 minutes de cuisson ➔ Pour 2 personnes

- 2 œufs 
- 1 CS de vinaigre de vin rouge
- 2 cc d'huile d'olive
- 1 cc de moutarde de Dijon
- 1 cc de moutarde à l'ancienne
- 150 g de pommes de terre nouvelles, coupées en deux 
- 150 g de tomates-cerise, coupées en deux 
- 4 radis, coupés en fines tranches 
- ½ petit oignon rouge émincé 
- Une poignée de brins d'aneth frais 
- 60 g de thon au naturel en conserve 

1 Faites cuire les œufs dans une casserole d'eau bouillante pendant 7 minutes, puis faites-les refroidir 1 minute sous l'eau froide. Écalez-les et coupez-les en quartiers dans le sens de la longueur. Réservez.

2 Mélangez le vinaigre, l'huile d'olive et la moutarde dans un bol.

3 Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Égouttez-les et mettez-les dans la sauce. Laissez refroidir un peu avant d'ajouter le reste des ingrédients. Mélangez et ajoutez les œufs en dernier.