

## *Fées Mains by Marjorie*



### *Salade de haricots verts, pommes de terre, tomates cerise et filets de thon :*

*Les ingrédients pour 4 personnes :* 600g de haricots verts – 600g de petites pommes de terre – 20 tomates cerise – 4 œufs – 4 filets de thon au naturel en boîte – 1 échalote – 4CàS de vinaigre de miel – 3CàS d’huile d’olive – 1 CàC de moutarde – quelques brins de persil, ciboulette, basilic, coriandre... – sel – poivre

*Laver les pommes de terre et les faire cuire, à couvert, environ 30mn dans une casserole d’eau bouillante.*

*Vérifier la cuisson puis les égoutter en les passant sous l’eau froide.*

*Équeuter les haricots verts et les laver. Les faire cuire à couvert environ 15mn dans une casserole d’eau bouillante. Les haricots doivent rester croquants.*

*Vérifier la cuisson puis les égoutter en les passant sous l’eau froide.*

*Faire cuire les œufs 10mn dans une casserole d’eau portée à ébullition puis les passer sous l’eau froide et les égoutter.*

*Laver et sécher les tomates cerise et les herbes aromatiques.*

*Eplucher et émincer l'échalote. Préparer la vinaigrette en mélangeant l'huile d'olive, le vinaigre de miel, la moutarde, l'échalote émincée et les herbes aromatiques ciselées. Saler et poivrer.*

*Mélanger les haricots verts avec un peu de vinaigrette.*

*Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Ecaler les œufs et les couper en rondelles. Couper les tomates cerise en deux,*

*Dans chaque assiette, dresser des rondelles de pommes de terre, des haricots verts, des tomates cerise, des rondelles d'œufs cuits durs et des brisures de filets de thon.  
Verser un filet de vinaigrette.*

*Dégustez.*

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