

LA SALADE CROUSTILLANTE DE MARINA

Le Printemps débarque à la Cresso' et dans la cuisine de notre commerciale.

Cette salade qui jongle entre deux saisons, ni chaude ni froide, ouvre le bal des légumes nouveaux!



Crédit photo Louloukitchen



20 MIN



45 MIN



2-3 PERSONNES

Ingrédients

- 6 pommes de terre moyenne
- ½ oignon rouge
- quelques olives noires
- 4 oeufs dur
- ½ chou chinois
- 10aine de radis
- huile d'olive
- paprika fumé
- ciboulette
- tomates séchées
- quelques câpres

Pour la sauce:

- 1 boîte de thon entier
- fromage blanc entier
- mayonnaise maison

- Découpez vos pommes de terre en deux, placez les dans une cocotte pour 20 min, départ à froid.
- Lancez la cuisson des oeufs durs.
- Découpez vos autres légumes finement, réservez.
- Pour la sauce, mélangez 2 c à s de fromage blanc avec 2 c à s de mayonnaise. Ajoutez l'oignon et la ciboulette finement ciselés. Emiettez le thon et mélangez, réservez.
- Quand vos pommes de terre sont cuites, égouttez-les et disposez-les sur une feuille de papier cuisson. Ecrasez les à l'aide d'un verre large. Arrosez-les d'huile d'olive, sel, poivre et paprika fumé. Enfouissez en mode grill à 180°C-200°C pour 15-20 min.
- Préparez vos assiettes: disposez la sauce, un oeuf coupé, vos légumes et condiments, ajoutez quelques pommes de terre sorties du four et dégustez de suite!

Vous pouvez agrémenter cette recette au fil de vos envies et des saisons, faites-vous plaisir!

WWW.CRESSONNIERE-DU-BUGEY.FR

Suivez-nous aussi sur Instagram :



[@CRESSONNIEREDUBUGEY01](https://www.instagram.com/CRESSONNIEREDUBUGEY01)