

Salade de thon et de tomates du tonnerre

Cette salade est une belle façon de manger de bonnes tomates bien mûres. Parfaite pour un lunch, un pique-nique ou un souper sur la terrasse avec des amis, servez-la sur quelques feuilles de laitue pour plus de fraîcheur et de croquant.



30 minutes ou moins



Sans-cuisson



TEMPS DE PRÉPARATION
5 min



TEMPS DE CUISSON
0 min



PORTIONS
6

Ingrédients

- 1 L (2 chopines) de tomates cerises coupées en deux sur la longueur
- 2 branches de céleri finement hachées
- 2 boîtes de 120g de thon pâle dans l'eau, égoutté
- 250 mL (1 tasse) de concombre en dés
- 45 mL (3 c. à table) de vinaigre de vin rouge
- 10 mL (2 c. à thé) d'huile d'olive extra-vierge
- 1 gousse d'ail émincé
- Pincée de flocons de piment fort
- 75 mL (1/3 tasse) de basilic frais haché
- 30 mL (2 c. à table) d'origan frais haché

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger les tomates, le céleri, le thon et le concombre.
2. Dans un petit bol, fouetter le vinaigre, l'huile, l'ail et les flocons de piment fort. Verser la vinaigrette sur la salade avec le basilic et l'origan et bien mélanger.

Trucs

- ✓ Les **petits chefs** peuvent s'amuser à préparer la vinaigrette alors que les plus vieux peuvent trancher les tomates et le céleri, égoutter le thon et couper le concombre.
- ✓ Pour de **meilleures tomates**, laissez-les à température pièce à l'abri du soleil ou d'une lumière trop directe; les garder au réfrigérateur les rend pâteuses.
- ✓ Vous n'avez pas de tomates cerises? Pas de soucis, prenez 4 **tomates** et coupez-les en dés.
- ✓ Essayez cette salade avec du **saumon** en boîte ou tout autre reste de poisson cuit.

