

Salade de pommes de terre et tomates cerises

Plat **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 10 mn

Des pommes de terre tout juste récoltées du jardin.. des petites tomates cerises qui n'attendent plus qu'à être cueillies... Il n'en faut pas plus pour se concocter une savoureuse salade gourmande !

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 200 g de tomates cerises
- 200 g d'olives vertes dénoyautées et fourrées aux poivrons
- 200 g de thon au naturel égoutté
- 200 g d'emmental coupé en petits dés
- huile d'olive
- vinaigre de miel
- moutarde
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez et faites cuire les pommes de terre nouvelles 10 minutes à la cocotte minute. Pelez-les et coupez-les en rondelles. Réservez-les.
- 2 Pendant de temps, prenez un grand saladier et préparez votre vinaigrette en mélangeant la moutarde, le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre.
- 3 Égouttez le thon ainsi que les olives. Coupez le fromage en dés.
- 4 Mélangez tous les ingrédients...et dégustez bien frais ! Bon appétit !

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

