



Salade de Tomates

Au Thon Frais



Suggestion de présentation

pour 2 personnes:

2 tomates

2 oeufs

1 petite gousse d'ail

1 petit oignon

100 gr de thon frais

huile d'olive, vinaigre

sel & poivre, ciboulette, cerfeuil, basilic

Cuire le thon dans un petit court-bouillon (5 à 8 mn) refroidir réserver. Cuire les oeufs durs (9 mn), refroidir et écaler. Choisir des tomates bien mûres, les laver et retirer le pédoncule; les couper en tranches fines; les dresser en couronne en se chevauchant sur le plat de service, faire de même avec les oeufs durs. Saler & poivrer.

Hacher les extrémités des oeufs, mettre au centre de la salade. Disposer autour des anneaux d'oignon finement coupé et d'ail haché.

Disposer au centre le thon émietté, arroser la salade d'un filet d'huile d'olive et de vinaigre.

Décorer de ciboulette ciselée, pluches de cerfeuil, basilic.