

Macédoine de légumes au thon



 20 min  4 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 200g de carottes
- 150g de navets
- 100g de petits pois écosés
- 100g de haricots verts
- 4 c. à s. de mayonnaise
- Sel
- Poivre

Réalisée avec



Préparation

- Éplucher les carottes et le navet, puis les couper en cubes.
- Cuire les carottes et le navet, les petits pois écosés et les haricots verts séparément dans de l'eau bouillante salée.
- Une fois les légumes cuits, les égoutter puis les tremper dans de l'eau froide pour stopper la cuisson, puis les égoutter à nouveau.
- Égoutter et émietter une boîte de thon au naturel les Mouettes d'Arvor
- Dans un saladier mélanger délicatement les légumes et le thon avec la mayonnaise (maison si possible).
- Saler et poivrer puis déguster !