

Coccinelles au thon

Ingrédients :

- 2 grosses tomates
- 1 boîte de thon
- Mayonnaise
- 1 salade (Boston, Iceberg, Épinards, au choix)
- Olives noires
- Huile d'olive
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 1/2 cuillère à thé de moutarde forte
- Sel et poivre



Préparation :

- Coupe les tomates en deux, puis enlève les pépins
- Ouvre la boîte de thon et mets le thon dans un bol
- Ajoute de la mayonnaise au bol de thon, puis mélange bien
- Mets de la salade (coupée ou non) dans une assiette
- Mets le mélange de thon et de mayonnaise à l'intérieur des demies tomates
- Dépose-les dans l'assiette de salade, en prenant soin de mettre la partie coupée à l'envers pour faire le dos des coccinelles
- Décore les tomates de morceaux d'olives noires pour faire la tête et les points sur le dos des coccinelles
- Mets un peu d'huile d'olive dans un bol, ajoutes-y des gousses d'ail hâchées et un peu de moutarde forte, puis mélange bien pour faire une vinaigrette
- Ajoute la vinaigrette sur la salade et sur les coccinelles
- Ajoute un peu de sel et de poivre

Savoure!