

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

SALADE DE HARICOTS VERTS, POMMES DE TERRE ET TOMATES



Ingrédients pour 4 personnes

- **4 oeufs**
- **4-5 belles pommes de terre, autant de tomates**
- **1 boîte de miettes de thon à l'huile de tournesol**
- **1 boîte 4/4 d'haricots verts extra-fins et une cébette**
- **une poignée d'olives noires dénoyautées**

Cuisez les oeufs durs (15 min dans de l'eau bouillante vinaigrée) et les pommes de terre (45 min dans de l'eau bouillante).

Ecalez les oeufs et pelez les pommes de terre ensuite coupez-les en tronçon.

Versez dans un saladier le thon égoutté, les haricots verts égouttés et les tomates pelées et coupées en quartier.

Ajoutez les oeufs et les pommes de terre refroidis ainsi que les olives noires égouttées découpées en rondelles. Mélangez bien.

Placez au réfrigérateur.

Servez avec une vinaigrette. Très sympa pour accompagner une grillade l'été.