



## Salade de pâtes au thon

### LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 7 spl ou 10 pp par pers

- 1 boîte de 165 gr de thon au naturel soit 140 gr égoutté
- 1 boîte de 185 gr de maïs en grains
- 2 tomates
- 3 œufs
- 200 gr de pâtes crues
- ail semoule
- 4 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 2 cs de mayonnaise
- sel, poivre
- persil

Faire cuire les pâtes, une fois qu'elles sont cuites les passer sous l'eau froide pour stopper la cuisson, les mettre dans un grand récipient et laisser refroidir.

Faire cuire les œufs durs.

Rajouter dans le saladier, les tomates coupées en quartiers, les œufs coupés en lamelles, le thon et le maïs égoutté.

Saupoudrer d'un peu d'ail semoule (trop pratique) et de persil et mélanger le tout.

Préparer la sauce en mélangeant la crème et la mayonnaise, sel et poivre.

Rajouter l'assaisonnement dans le plat, bien mélanger et entreposer au frais jusqu'au moment de servir.