

# Thon albacore V2

Huile d'olive, olives, PDT, oeufs & échalote



**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 10 min – Cuisson : 4 min (Œufs), 20 min (PDT)



200g thon blanc



2 PDT



2 oeufs



1 V. d'olives



1 échalote



4 càs Huile

## Préparation

1. Faire bouillir 2 PDT, pendant 20 min. Egoutter. Réserver.
2. Faire cuire 2 œufs dans de l'eau pendant 4 min (Pas trop durs) Réserver.
3. Ouvrir une boîte de thon albacore de 400g, sans se blesser.
4. L'égoutter puis la verser dans un récipient adapté !
5. Eplucher une échalote, la débiter en petits morceaux. Verser sur le thon, remuer.
6. Rajouter 1 verre d'olives de Nyons. Rajouter 4 càs d'huile d'olive de Nyons. Remuer.
7. Eplucher les PDT et les tailler en dés moyens. Ecailler les œufs, les couper en 2.
8. Les verser dans le plat avec le thon. Remuer pour que tout se recouvre d'huile.
9. Garder au frais 1 petite heure.
10. Servir en entrée.

\* \* \* 06 août 2023 \* \* \*