

Recette du Pain de Thon aux pommes de terre

Ingrédients nécessaires pour 6 personnes :

- 800 g de pommes de terre
- 1 grosse boîte de Thon au naturel (400 g)
- 1/4 de tube de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 1 cuillère à soupe rase de moutarde
- 1 filet de vinaigre
- sel et poivre



Faire cuire les pommes de terre à l'eau, les écraser à la fourchette et mélanger avec le thon émietté.

Rajouter de la mayonnaise pour lier la préparation (environ 1/4 du tube).

Ajouter les câpres, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre.

Goûtez et adapter l'assaisonnement si nécessaire en ajoutant de la moutarde ou du sel/poivre.

Mettre dans un plat au réfrigérateur pendant 3 h avant le repas.

Servir avec 1 salade verte ou une salade de tomate.

Sélection de nos Recettes

<https://blogs.dpreo.fr/recettes>

