

Salade de Minis-Farfalles au Thon

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Farfalles (Pâtes)	400g de minis
- Thons	2 x 130g
- Maïs (Grains)	150g
- Olives Noires	qq. unes (Nyons)
- Tomates Cerises	10-15
- Gouda Jeune	120g
- Oeufs	2-3 durs
- Huile de Sesame	1 c à soupe
- Huile d'Olive	2 c à soupe
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et laissez refroidir. Arrosez avec un peu d'huile d'olive.
- Egouttez le thon et intégrez-le aux pâtes froides.
- Ajoutez également les grains de maïs, les olives de Nyons, les tomates cerises coupées en 2 ou 3, le gouda en petits dés et les œufs durs concassés.
- Salez et poivrez.
- Mélangez délicatement en ajoutant encore de l'huile de sésame.
- Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

