

salade thon fumé & olives vertes

POUR QUI ? 4 herbivores

QUAND ? quand le soleil pointe le bout de son nez

POURQUOI ? car tout est bon dans le thon, comme dans le cochon

du mesclun
deux cuillères à café de pâtes d'olives Taggiasche
4 cuillères à soupe d'huile de noisette Libeluile
une poignée d'olives vertes Terra Candido
un poignée d'amandes
un morceau de thon fumé de la Maison Lucas
sel & poivre

dans un saladier, fouetter la pâte d'olives avec l'huile de noisette, saler et poivrer.

dénoyauter et couper les olives vertes grossièrement = comme vous pouvez.

torréfier les amandes dans une poêle pendant quelques minutes.

couper les morceaux de thon fumé.

ajouter le mesclun et tous ses copains, les olives, les amandes et le thon fumé.

mélanger.

simple comme bonjour, gourmand comme jamais.