



1. Pelez les pommes de terre et mettez-les à cuire dans une casserole d'eau froide pendant 25 à 30 mn selon leur taille. Égouttez. Une fois refroidies, coupez-les en dés de +/- 2 cm.
2. Mettez une petite casserole d'eau à chauffer. Quand l'eau bout, mettez les œufs à cuire pendant 9 mn. Refroidissez-les dans de l'eau froide, égalez-les et coupez-les en dés de +/- 2 cm.
3. Pelez les tomates (si vous n'avez pas le temps, vous pouvez sauter cette étape) et coupez-les en dés de +/- 2 cm.
4. Rincez le concombre. Ne le pelez pas. Épépinez-le et coupez-le en dés de +/- 2 cm.
5. Égouttez le thon et émiettez-le grossièrement.
6. Coupez les pickles de radis en fines lamelles.
7. Hachez les citrons confits (pulpes et peaux) en petits dés de +/- 0,5 cm.
8. Nettoyez et émincez finement la ciboule.
9. Dans un bol, mélangez le vinaigre avec le piment, le sel et le poivre. Puis ajoutez l'huile d'olive.
10. Dans un saladier, ou un grand bocal si vous partez en pique-nique, rassemblez tous les ingrédients sans oublier les olives et les câpres. Réservez au frais. Versez la vinaigrette juste avant de servir, mélangez délicatement et servez aussitôt.

💡 Pour voir si vos pommes de terre sont cuites, plantez un couteau à cœur et soulevez-le : la pomme de terre ne doit pas restée accrochée au couteau.  
 Pour égaler les œufs durs sans abîmer les blancs : tapotez leur coquille sur une table et mettez les œufs à tremper, quand ils sont encore chauds, quelques minutes dans de l'eau froide.  
 Pour peler facilement les tomates : plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante en ayant pris soin au préalable d'entailler leur peau d'une petite croix. Cependant, pour 2 tomates, il sera plus rapide d'utiliser un [éplucheur à tomates](#).

Assez facile  
 50 mn de préparation  
 30 mn de cuisson  
 Assez cher  
 Sans gluten

### Ingrédients pour 6 pers. :

- 2 tomates moyennes
- 3 pommes de terre moyenne à chair ferme
- 1 petite boîte de thon (+/- 150 g)
- 150 g d'olives noires et/ou vertes (ce sera meilleur avec un mélange des deux. Et des olives qualité !)
- 2 c. à soupe de câpres
- 3 œufs durs
- 1 petit concombre bio
- 3 pickles de radis (si vous n'en trouvez pas, ce n'est pas très grave, vous pouvez les remplacer par de gros cornichons type Malossol ou vous en passer...)
- 2 petits citrons confits
- 3 tiges de ciboules/cébettes (à défaut 2 petits oignons nouveaux)
- 1/2 c à café de piment d'Espelette
- 1 c. à soupe de vinaigre de Xérès
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

### Variantes :

Vous pouvez ajouter de la ciboulette et remplacer la ciboule/cébettes par de l'oignon rouge.  
 Pour une version végétarienne, supprimez le thon et remplacez-le au choix par des tomates confites, des artichauts à l'huile ou des poivrons cuits et pelés.

