

SALADE DE THON À LA CLÉMENTINE

Ingrédients : pour 2-3 portions

Sauce

- 3 c. à soupe (45 ml) de mayonnaise
- 3. à soupe (45 ml) de yogourt de type grec 0%
- Une pincée de poivre
- 2 c. à soupe (30 ml) ou un peu plus de jus de clémentine
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Meaux ou de moutarde à l'ancienne
- ¼ c. à thé (1 ml) de poudre d'ail

Salade

- 1 branche de céleri, hachée grossièrement
- 1 boîte (170 g) de thon, égoutté
- 1 c. à soupe (15 ml) de persil plat haché
- 1 c. à soupe (15 ml) de persil plat haché
- 2 tasses (500 ml) de laitue au choix déchiquetée
- 2-3 clémentines (1 des clémentines est comptabilisée pour le jus de la sauce) pelées, coupées en deux et mises en quartiers (sauf celle pour le jus)
- Ciboulette fraîche hachée au goût (pour garnir)

Préparation :

1. Dans un bol, mélangez les ingrédients de la sauce. Si nécessaire, ajoutez un peu plus de jus de clémentine à la sauce. Goûtez et ajustez.
2. Ajoutez les ingrédients de la sauce sauf la laitue et les clémentines.
3. Répartir la laitue déchiquetée dans deux assiettes.
4. Étalez équitablement au centre des assiettes le mélange de thon.
5. Disposez les quartiers de clémentine autour de la salade.
6. Parsemez de ciboulette la salade et servir.

Source : déclinaison d'une recette de *Cahier Cuisine/Femme d'aujourd'hui*/Semaine du 3 août 1996/Les recettes de la semaine par Valérie Lesbros

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 25 mars 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/03/salade-de-thon-la-clementine.html>