Salade thon pommes de terre recette cookeo

Salade thon pommes de terre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 boite de thon au naturel

800 g de pommes de terre

2 tomates

2 échalotes

4 cuillères à soupe de mayonnaise

Sel

Poivre

300 ml d’eau

Préparation

Coupez les échalotes en morceaux .

Epluchez passez sous l’eau et coupez les pommes de terre en morceaux.

Coupez les tomates en morceaux

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve.

Versez 300 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et réservez les pommes de terre dans un saladier .

Ajoutez les morceaux d’échalote et de tomates dans le saladier.

.Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo pendant au moins 2 h .

Sortez le saladier au moment de déguster.

Ajoutez les cuillères de mayonnaise .

Salez et poivrez et mélangez

Servez .

Salade pommes de terre maison

cookeo

Salade pommes de terre maison cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poivron

4 pommes de terre

200 ml litres d’eau

4 tomates

1 Yaourt

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Epluchez les pommes de terre, lavez les, coupez les en morceaux

Epépinez et découpez le poivron en morceaux

Lavez les coupez les tomates en morceaux

Dans un saladier versez le yaourt puis la moutarde et mélangez.

Ajoutez dans le saladier les morceaux de poivrons et de tomates

Déposez dans cuve du cookeo les pommes de terre coupée en morceaux

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 minutes

Egouttez les pommes de terre et déposez les dans le saladier

Déposez le saladier dans le frigo pendant au moins 2 heures

Au bout de 2h sortez le saladier du frigo puis mélangez l’ensemble des ingrédients