



Collations

Pain plat de pomme de terre avec salade de thon et chicons

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de pommes de terre (farineuses, épluchées, en dés)
2 cuillères à soupe d'oregano (séché)
100 grammes de farine
huile de tournesol
sel

Pour la salade

2 chicons
1 avocat
300 grammes de thon au naturel (égoutté)
5 œufs de caille (cuits dur et coupés en deux)
2 cuillères à soupe de mayonnaise
1/2 cuillère à soupe jus de citron
1 cuillère à soupe de câpre
2 cuillères à soupe d'oignons frits
4 cuillères à soupe de ciboulette (hachée)
1 gousse d'ail
2 œufs

Méthode de préparation

Cuisez les dés de pomme de terre dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et écrasez-les en purée. Ajoutez la farine, l'origan et une pincée de sel puis mélangez bien. Pétrissez pour avoir une pâte élastique. Formez une boule de pâte, badigeonnez-la d'un peu d'huile, couvrez d'une feuille fraîcheur et laissez reposer 1 heure.

Cuisez les œufs durs en 8 minutes. Coupez les chicons en fines lamelles. Coupez la chair de l'avocat en dés. Mélangez-y 2 cs d'huile d'olive avec le jus de citron, les câpres, l'ail pressé, la moitié de la ciboulette et la mayonnaise. Épluchez les poires et écrasez-les grossièrement. Mélangez-y les chicons, le thon et le dressing. Salez et poivrez. Réservez au frigo.

Faites une dizaine de boulettes avec la pâte. Roulez-les en fines rondelles que vous rôtissez bien dorées des deux côtés dans une poêle sèche.

Tartinez chaque pain plat avec la salade et décorez avec un demi-œuf de caille, les petits oignons rôtis et le reste de la ciboulette.

