Salade de pâtes froides au thon

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de pâtes
1⁄2 cube de bouillon
1 boîte de thon (au naturel)
250 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
1 cuillère à soupe de mayonnaise fraîche
50 grammes de yaourt (nature)
ciboulette (ciselée)
2 œufs (durs et coupés en morceaux)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Portez de l'eau agrémentée du cube de bouillon à ébullition. Faites cuire les pâtes selon les indications de l'emballage. Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide. Laissez égoutter.**
2. **Incorporez le thon et les tomates cerises dans les pâtes. Salez et poivrez.**
3. **Mélangez la mayonnaise avec le yaourt et la ciboulette. Incorporez aux pâtes.**
4. **Répartissez l'œuf sur la salade de pâtes.**