



SALADE *méditerranéenne*

4 portions

60 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	4 c. à s.
2	courgettes, tranchées dans le sens de la largeur	2
1	boîte (198 g/6 oz) de thon pâle à l'huile végétale PASTENE (tonno), égoutté, défait en flocons	1
1	bocal (170 ml/6½ oz) de piments rôtis PASTENE, en cubes	1
15 ml	vinaigre de vin rouge PASTENE	1 c. à s.
1	échalote sèche, hachée fin	1
1	gousse d'ail, hachée fin	1
30 ml	jus de citron frais	2 c. à s.
15 ml	persil haché fin	1 c. à s.
15 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées	1 c. à s.
	sel et poivre	

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Badigeonner d'un peu d'huile d'olive les deux côtés des tranches de courgettes. Les déposer dans un plat allant au four et les faire griller au four pendant 4 minutes, en les retournant une fois. Réserver.
- Dans un saladier, mélanger le thon, les piments rôtis, le vinaigre, l'échalote, l'ail, le jus de citron et le reste de l'huile d'olive. Ajouter les courgettes, le persil et les câpres. Saler et poivrer au goût. Servir aussitôt ou couvrir le saladier et laisser mariner au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.