**Salade de crozets**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/salade-de-crozets-p1040789.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 125 g de** [**crozets**](https://recettes.de/crozets)

**- 2 belles** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **mûres mais fermes**  
**- 140 g de** [**thon**](https://recettes.de/thon) **égoutté**  
**- 100 g de** [**feta**](https://recettes.de/feta)  
**- 2 œufs**  
**- 15 olives vertes**  
**- dénoyautées**  
**- 10 cornichons**  
**- quelques brindilles de ciboulette**

Faire cuire les crozets dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes.  
Les égoutter et les rafraichir sous un filet d'eau froide.   
Bien les égoutter encore et les déposer dans un saladier.  
Faire durcir les œufs à l'eau bouillante pendant 10 minutes.  
Les écaler et les laisser refroidir.  
Laver les tomates, les épépiner et les couper en dés.  
Couper le thon et la feta en dés.  
Couper les olives  et les cornichons en rondelles.  
Ciseler la ciboulette pour en obtenir une cuillerée à soupe.  
Déposer tous les ingrédients dans le saladier et mélanger.

**La vinaigrette :  
- 1 càs de moutarde**  
**- 3 càs de vinaigre de noix**  
**- 3 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càc d'origan séché**  
**- sel & poivre du moulin**

Mélanger la moutarde et le vinaigre.  
Ajouter l'huile, l'origan et émulsionner.  
Saler et poivrer.  
Verser la vinaigrette dans la salade et bien mélanger.  
Réserver au frais pendant au-moins 1 heure.