



Salades

Salade de pommes de terre au hareng fumé



1h25 **20 min** **35 min** **30 min** **287**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la salade

1 kg **Pomme(s) de terre**
200 g **Hareng(s) fumé(s)**
15 **Cornichon**
1 **Gros sel**
1 **Sel**

Ingrédients pour la vinaigrette

2 **Oignon(s)**
1 c. à soupe **Moutarde**
2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
5 c. à soupe **Huile de colza**
1 c. à café **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 botte(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

- 1 Eplucher et émincer finement les oignons.
- 2 Dans un bol, émulsionner la moutarde, le vinaigre, l'huile et le poivre.
- 3 Ajouter les oignons et laisser mariner.

Étape 2

Préparation de la salade

- 1 Mettre les pommes de terre dans une marmite avec du gros sel, les couvrir d'eau froide.
- 2 Faire chauffer sur feu vif, laisser cuire à petits bouillons pendant environ 35 minutes.
- 3 Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau : les pommes de terre doivent être fondantes mais fermes.
- 4 Les laisser tiédir et les peler. Les couper en morceaux.
- 5 Couper les filets de hareng en lamelles.
- 6 Couper les cornichons en fines rondelles.
- 7 Mettre tous les ingrédients précédents dans un saladier. Assaisonner.

8 Laver et ciseler le persil.

Étape 3

Dressage

1 Arroser la salade de pommes de terre de la sauce à l'oignon, mélanger et parsemer de persil ciselé.

2 Servir aussitôt.