Christophe Casazza

Entrées froides aux produits de la mer

Salade tiède de matjes

45 min	15 min	30 min	0	438
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 4 **Filet(s) de matjes**
- 400 g **Pomme(s) de terre**
- 1 **Oignon(s) rouge(s)**
- 150 g **Raisins secs**
- 1 verre(s) **Thé**
- 3 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
- 3 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 c. à soupe **Huile de pépins de raisins**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre de Sichuan**
- 6 branche(s) **Ciboule(s)**

Étape 1

Préparation des ingrédients

1. Réhydrater les raisins secs en les passant quelques minutes à la vapeur ou en les plongeant dans un verre rempli de thé. Dans ce cas, les laisser tremper au moins 30 minutes.
2. Pendant ce temps, couper un oignon rouge en quatre.
3. Le peler et retirer l'extrémité la plus pointue de chaque quartier. L'émincer finement puis réserver.
4. Couper les filets de matjes un à un dans le sens de la largeur en lamelles régulières d'un demi centimètre d'épaisseur. Réserver dans une coupelle.

Étape 2

Préparation de la vinaigrette

1. Dans un ramequin, verser le vinaigre de xérès. Ajouter l'huile d'olive et l'huile de pépins de raisin, du sel et du poivre. Remuer énergiquement afin que tous les ingrédients se mélangent.

Étape 3

Préparation et mélange de la salade

1. Cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante ou 25 minutes à la vapeur.
2. Une fois tièdes, les éplucher. Pratiquer une légère incision dans la chair et gratter délicatement avec la pointe du couteau. Ne pas les choisir trop petites pour que cette étape ne soit pas trop fastidieuse.
3. Les couper en rondelles au dessus d'un saladier.
4. Ajouter les raisins blonds infusés et égouttés.
5. Déposer à la main les oignons émincés et les répartir dans la salade.
6. Faire cette opération avec les doigts afin de décoller les lamelles qui resteraient solidaires les unes aux autres.
7. Ajouter les filets de matjes dans le saladier et verser la sauce vinaigrette bien mélangée au dessus de la salade. Mélanger délicatement.

Étape 4

Dressage

1. Disposer quelques cuillères de salade au centre d’une assiette creuse avec quelques lamelles de ciboule.