

# La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

## SALADE DE CABILLAUD

LA CLIQUE VIENT DÎNER

**mn.** de préparation + **20 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Plus ambitieux»

6 personnes

### PRÉPARATION

Faites pocher le cabillaud 15 à 18 minutes dans un court-bouillon (à défaut de court-bouillon, utilisez 1 litre d'eau additionné d'une poignée de gros sel et de 2 cuillères de vinaigre d'estragon). Vérifiez la cuisson. Retirez la peau et les arêtes. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, sans les peler. Pelez, épépinez et coupez les tomates en petits cubes. Lavez la laitue entière en la plongeant à plusieurs reprises dans des eaux différentes. Égouttez-la soigneusement et coupez-la en lanières avec des ciseaux, à partir pointes pour obtenir de longs rubans. Salez et poivrez cette chiffonnade. Mélangez et répartissez-la au centre de 6 grandes assiettes. Dans un saladier, mélangez les pommes de terre pelées et coupées en rondelles, le cabillaud effeuillé, les fines herbes, les câpres, les tomates et la mayonnaise. Vérifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Déposez le contenu du saladier dans les assiettes, sur la chiffonnade.

RECETTE ÉLABORÉE PAR Jean-Pierre Coffe Recette du livre « Ce que nous devons savoir sur la pomme de terre », collection JP Coffe, éditions Plon.

### CONSEILS PRATIQUES

À défaut de cabillaud, on peut réaliser cette salade avec du lieu jaune, ou du haddock poché dans du lait.



crédits photos: Nicolas Edwige

### INGRÉDIENTS

- ▶ 1 beau tronçon de cabillaud (600 g) pris dans la partie proche de la tête
- ▶ 12 petites pommes de terre, Ratte ou Belle de Fontenay
- ▶ 3 tomates
- ▶ 1 laitue
- ▶ 1 bol de mayonnaise
- ▶ 2 cuillères à soupe de câpres
- ▶ 3 cuillères à soupe d'estragon, persil et cerfeuil hachés
- ▶ 1 litre de court-bouillon
- ▶ Sel fin et poivre du moulin

### NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), et pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées).