

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

www.recette-pomme-de-terre.com

SALADE DE POMMES DE TERRE À L'ANETH ET FILETS DE MA- QUEREAU FUMÉ

RAPIDOS

10 mn. de préparation + **10 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

4 personnes

PRÉPARATION

Lavez et pelez les pommes de terre. Découpez-les en morceaux. Faites-les cuire pendant 6 à 10 minutes dans un plat pour micro-ondes, versez un fond d'eau, couvrez d'un film plastique percé. Préparez une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, l'aneth finement haché, le fromage blanc et l'harissa. Mixez jusqu'à obtention d'une crème. Sortez les pommes de terre du micro-onde et laissez tiédir. Arrosez-les avec la vinaigrette. Mélangez délicatement. Ajoutez les filets de poisson fumé découpés en fines tranches.

CONSEILS PRATIQUES

Vous pouvez remplacer le maquereau fumé par de la truite fumée ou du saumon fumé.



crédits photos: CNIPT

INGRÉDIENTS

- ▶ 800 g à 1 kg de pommes de terre pour cuisson à la vapeur/à l'eau
- ▶ 350 à 500 g de filets de maquereau fumé
- ▶ 150 ml d'huile d'olive
- ▶ 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- ▶ 2 cuillères à soupe de fromage blanc
- ▶ 1/2 botte d'aneth
- ▶ Une pointe de couteau de harissa

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).