

CUISINE DU VENDREDI 7 MARS 2025

Un trio de choix : YANNICK, COLETTE, NICOLE.

SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS FUMES

De NICOLE C.

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

1 salade sucrine ou une poignée de mesclun

350gr de pommes de terre à chair ferme

1 échalote ,2 cornichons à l'aigre doux, 6 olives noires dénoyautées

150gr de harengs doux à l'huile et aux aromates

1 c à soupe de crème fraîche liquide

1 œuf cuit dur et écrasé finement

Des oignons frits du commerce

3 c à soupe de vin blanc sec

1 c à café de moutarde forte, ½ c à café de coriandre en poudre, ½ c à café de muscade

2 c à soupe d'huile d'olives

Sel, poivre, persil

RECETTE

Laver la salade, la couper en morceaux de taille moyenne et réserver

Cuire les pommes de terre avec leur peau 20 mn à l'eau bouillante, les peler et les découper en Rondelles (3 ou 4mm d'épaisseur). Les mettre dans un saladier et ajouter la crème fraîche en remuant doucement l'ensemble.

Eplucher et émincer l'échalote en fines rondelles, puis les cornichons

Découper les olives en 3 ou 4 morceaux

Découper les harengs en morceaux de 2cm de large

Ajouter tous ces ingrédients au mélange pommes de terre crème fraîche.

Préparer la sauce avec vin blanc, moutarde, la coriandre, muscade, huile olives, sel, poivre

Verser cette sauce sur les pommes de terre et décorer avec l'œuf dur écrasé, la salade par-dessus. Bien remuer le tout et ajouter une poignée d'oignons frits, plus du persil ciselé et servir.