

SALADE DE POMMES DE TERRE ET SAUMON

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 20 min / Cuisson : 20 min / Attente : 1 h

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 1,5 kg de pommes de terre • 3 pavés de saumon (environ 400 g) • 2 oignons blancs
- une dizaine de têtes d'asperges

Assaisonnement : • 1 yaourt nature bulgare (150 g) • 1 càs de moutarde • le jus d'un citron
• 1 bonne càc de miel • peu de sel et de poivre • quelques brins d'aneth et de persil

RÉALISATION

Brosser les pommes de terre sous l'eau. Les faire cuire dans un grand volume d'eau salée pendant 20 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, qui doit s'enfoncer facilement. Égoutter, laisser refroidir puis les peler.

Pendant la cuisson des pommes de terre, faire chauffer dans une autre casserole de l'eau salée. Lorsqu'elle est à ébullition, y plonger les pavés de saumon préalablement lavés sous l'eau froide. Éteindre le feu, couvrir et laisser pocher 15 minutes. Égoutter le poisson, verser la moitié du jus de citron dessus et laisser refroidir.

Préparer l'assaisonnement : Mélanger au fouet le yaourt, la moutarde et le miel. Gouter, saler et poivrer selon les goûts.

Déposer les pommes de terre pelées dans un grand plat légèrement creux. Ajouter les oignons blancs émincés. Verser l'assaisonnement dessus, mélanger délicatement. Ajouter le poisson refroidi découpé en gros morceaux avec les mains, puis les pointes d'asperges. Parsemer de persil et d'aneth ciselé.

Réservoir au frais 1 h au moins avant de servir.