

SALADE de POMMES de TERRE et SAUMON

Waiting for the sun

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



Pour 4 personnes

Préparation 20 min / Cuisson 20 à 30 min / Repos 2h

INGRÉDIENTS

• 1 kg de pommes de terre nouvelles • 400 g de pavés de saumon • 4 càs de fromage blanc • 1 à 2 càs de moutarde • huile d'olive • le jus d'un citron jaune • sel, poivre • un peu de persil plat

RÉALISATION

Éplucher les pommes de terre, les couper en deux ou trois et les faire cuire dans un grand volume d'eau froide à peine salée, ajouter le jus de citron (sauf 1 càs) et un brin de persil plat, pendant 20 à 30 minutes, le temps qu'elles soient tendres sans s'écraser.

Préparer la sauce : Mélanger le fromage blanc, la moutarde, 1 càs de jus de citron, 1 càs d'huile d'olive, un peu de sel et de poivre.

Faire pocher le saumon dans une casserole d'eau à peine frémissante pendant 10 minutes. Égoutter et séparer en gros morceaux à l'aide d'une fourchette.

Égoutter les pommes de terre, et verser dessus la sauce alors qu'elles sont encore chaudes pour qu'elles soient bien imprégnées. Ajouter le saumon, quelques brins de persil ciselé. Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si besoin.

Laisser reposer 2h au frais avant de déguster.