

SALADE DE HADDOCK AUX POMMES DE TERRE

Juin 2006 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 300 g de haddock
- ★ 500 g de pommes de terre roseval ou ratte
- ★ 1 oignon rouge
- ★ 3 cuillères à soupe de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 8 tomates cerise
- ★ 1 cœur de batavia
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 cuillère à café de moutarde
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Casserole, Égouttoir, 2 saladiers, Plat, Bol

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 9,25 € (soit 2,31 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec le gros sel, y jeter les pommes de terre et les cuire 20 minutes à petits bouillons. Ciseler la ciboulette. Couper le haddock en lanières de 1 cm de larges et celles-ci en tronçons de 2 à 3 cm de long. Peler l'oignon, le couper en rondelles et séparer les différentes épaisseurs. Égoutter les pommes de terre, les laisser tiédir, les éplucher, les couper en rondelles dans un saladier et arroser avec le vin blanc. Ajouter les morceaux de haddock, les rondelles d'oignon. Mélanger délicatement.

Tapiser un plat avec des feuilles de batavia, verser le mélange au haddock. Préparer une vinaigrette : dans un bol mettre sel et poivre du moulin, ajouter le vinaigre de vin, bien mélanger pour dissoudre le sel, incorporer une cuillère à café de moutarde fine, homogénéiser, ajouter l'huile, mélanger. Arroser la salade avec la vinaigrette au moment de servir, parsemer de ciboulette ciselée et décorer de tomates cerise coupées en deux.

 Le **haddock** est de l'églefin (cousin de la morue) fumé. Ce poisson est pêché principalement dans l'Atlantique Nord.

Boisson :

Un Entre-Deux-Mers servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.