

SALADE NORVÉGIENNE

Septembre 2011 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 600 g de petites pommes de terre à chair ferme
- ★ 1 laitue
- ★ 100 g de petits pois surgelés
- ★ 150 g de saumon fumé en tranches
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 2 brins d'aneth
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile de colza
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- ★ 2 cuillères à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Essoreuse, Égouttoir, bol

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 5,00 € (soit 1,25 € par personne)



Recette :

Placer les pommes de terre (Charlottes, rattes, ...) dans une casserole, recouvrir d'eau froide, ajouter la moitié du gros sel et porter à ébullition, maintenir à petits bouillons 20 minutes. Découper les tranches de saumon en lanières de 1 cm de large. Porter une petite casserole d'eau à ébullition avec une cuillère à café de gros sel, ajouter les petits pois et cuire à frémissement 12 minutes, rafraîchir et égoutter. Récupérer le cœur jaune de la laitue, séparer les feuilles, les laver, les essorer. Égoutter les pommes de terre, les peler et les couper en rondelles de 8 mm d'épaisseur.

Préparer une vinaigrette : dans un bol, verser le vinaigre et une pincée de sel, bien remuer pour le dissoudre. Ajouter le poivre, l'huile et bien mélanger. Ciseler l'aneth. Dans un plat, déposer un lit de feuilles de laitue, couvrir avec les rondelles de pomme de terre, répartir les petits pois, parsemer d'aneth, disposer les lanières de saumon. Au dernier moment ciseler la ciboulette, en parsemer le plat et arroser avec la vinaigrette.

Boisson :

Un Quincy servi à 10°C. (*)

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