

SALADE AU HARENG FUMÉ

Juillet 2012 (Actualisé en avril 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de filets de hareng fumé doux
- ★ 1 pomme granny smith
- ★ 500 g de pommes de terre à chair ferme
- ★ 1 oignon blanc frais
- ★ 1 citron jaune
- ★ 15 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde fine
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, Poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Égouttoir, Saladier, 2 Jattes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 4,55 € (soit 1,14 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une casserole d'eau avec les pommes de terre et le gros sel. Maintenir à petits bouillons pendant 20 minutes. Extraire le jus de citron dans une jatte. Laver la pomme, l'essuyer, couper des rondelles de 5 mm d'épaisseur sur une moitié de pomme environ. Détailler ces rondelles en bâtonnets de 5 mm de côté, les diviser à moitié et les tremper dans le jus de citron. Parer l'oignon, le hacher grossièrement. Égoutter les pommes de terre, les peler à chaud, les couper en dés d'environ 1 cm de côté, les placer dans une jatte avec le vin blanc et bien les imbiber. Couper les filets de hareng en dés de 1 cm de large. Égoutter sommairement les pommes de terre, les placer dans un saladier, ajouter les bâtonnets de pomme égouttés, l'oignon haché, les morceaux de hareng. Parsemer de ciboulette ciselée, mélanger délicatement et garder au frais. Préparer une vinaigrette : dans un bol mettre du sel fin, ajouter le vinaigre, bien mélanger pour dissoudre le sel, incorporer la moutarde, du poivre, homogénéiser, ajouter l'huile, mélanger. Arroser la salade avec la vinaigrette au moment de servir.

Boisson :

Un Touraine sauvignon servi à 12°C. (*)

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