

Salade de pommes de terre au hareng



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

- 5 pommes de terre à chair ferme (charlotte ou autres variétés)
- 150 g de hareng doux fumé
- 1 c à soupe de vin blanc
- 1 c à soupe de vinaigre de citron
- 1 c à soupe de raifort
- 3 c à soupe d'huile d'olive terredrecrete
- 1 petite échalote
- Persil
- Ciboulette
- Sel
- Poivre
- 1 c à soupe de gros sel

Préparez les pommes de terre : Placez les pommes de terre non épluchées dans une grande casserole. Couvrez-les d'eau froide.

Faites cuire 25 à 30 minutes (en fonction de la taille de vos pommes de terre). Au bout de 10 minutes de cuisson, ajoutez le gros sel.

Vérifiez la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau.

Égouttez et laissez refroidir un peu avant de les éplucher.

Coupez-les en petits morceaux et placez-les dans un saladier. Arrosez les pommes de terre encore tièdes avec le vin blanc. *Les pommes de terre seront ainsi plus moelleuses.*

Coupez le hareng en petits morceaux et ajoutez-les dans le saladier.

Émincez l'échalote, le persil et la ciboulette. Ajoutez les herbes dans le saladier.

Préparez la vinaigrette : Dans un ravier, mélangez le vinaigre de citron et le raifort. Poivrez et salez légèrement. Ajoutez l'huile d'olive et émulsionnez à l'aide d'une fourchette. Ajoutez l'échalote.

Versez la vinaigrette sur les pommes de terre et hareng.

Mélangez.

Si vous devez attendre pour servir la salade, il est préférable d'ajouter les herbes au dernier moment.