



SALADE DE POMMES DE TERRE ET SAUMON AU PERSIL

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre, 6 tranches de saumon fumé, 15 branches de persil. Assaisonnement : 1 yaourt type « fjord », 1 cuill. à café de sucre en poudre, 2 cuill. à soupe de vinaigre de vin, 5 cuill. à soupe d'huile d'olive, 1 cuill. à café de moutarde en grains
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN
TEMPS DE REPOS : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H20MN

PRÉPARATION

Porter à ébullition une grande casserole d'eau.

Peler les pommes de terre.

Faites les cuire pendant 30 mn dans l'eau bouillante, puis laissez les refroidir.

Coupez les tranches de saumon en carré

Lavez et ciselez le persil.

Préparez l'assaisonnement.

Coupez les pommes de terre en tranches fines.

Dans un saladier mélangez-les avec le saumon et l'assaisonnement. Parsemez le persil ciselé.