POMMES DE TERRE NOUVELLES ET SAUMON FUMÉ À L'ANETH

INGRÉDIENTS

- 1kg de pommes de terre nouvelles
- 6 tranches de saumon fumé
- 4 branches d'aneth.

Pour l'assaisonnement

- 1 yaourt type « fjord »
- 1 c-à-c de sucre en poudre
- 2 c-à-s de vinaigre de vin
- 3 c-à-s d'huile d'olive
- 1 c-à-c de moutarde en grain ou raifort

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 20MN
TEMPS TOTAL : 35MN

PRÉPARATION

Porter à ébullition une grande casserole d'eau ;

Peler et faire cuire les pommes de terre pendant 20 mn puis les laisser refroidir.

Couper les tranches de saumon en carrés.

Laver et ciseler l'aneth.

Couper les pommes de terre en tranches fines.

Dans un saladier, mélanger les avec le saumon et l'assaisonnement.

Parsemer d'aneth ciselé.

.

.