



L'ENTRÉE

SALADE HOLLANDAISE AUX POMMES DE TERRE



★★★★☆ (82)

35 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 500 g** de petites pommes de terre à chair ferme
- 2 cs** de mayonnaise
- 1 cc** de jus de citron
- 2 cs** de séré
- 2 cc** de moutarde
- 2 cs** de ciboulette
- 150 g** de truite fumée
- sel & poivre

PRÉPARATION

- 1** Faire cuire à la vapeur les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les éplucher pendant qu'elles sont encore chaudes, les couper au choix en petits cubes ou en rondelles d'une épaisseur d'environ 3 mm et les mettre dans un saladier.
- 2** Mélanger la mayonnaise avec le séré, le jus de citron, la moutarde et la ciboulette. Verser la sauce de salade sur les pommes de terre et assaisonner avec du sel et du poivre.
- 3** Couper la truite fumée en petits morceaux et ajouter à la salade. Saler et poivrer éventuellement une nouvelle fois.