

750g

Hareng, pomme à l'huile



15min



Facile



Bon marché

Par Chef Damien

Une petite salade classique presque indémodable. Je ne m'en lasse pas surtout avec des pommes de terre nouvelles.

Ingrédients

4 personnes

4 filets de filet de harengs fumés

8 radis rose

6 c. à s. d'huile d'olive

Thym frais

Poivre du moulin

400 g de pommes de terre de primeur ou
pommes de terre nouvelles

1 oignon nouveau rouge

2 c. à s. de vinaigre de xérès

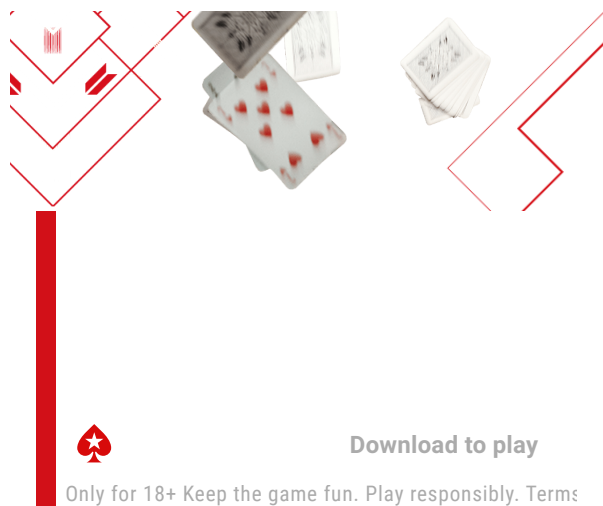
Gros sel de mer

Matériel

Casserole

Saladier

Passoire



Préparation



Préparation : **15min**

- 1** Découpez le hareng en gros cubes et dans un saladier, mélangez-le avec l'huile le vinaigre, le poivre et le thym.
Lavez vos pommes de terre nouvelles et cuisez-les avec la peau dans de l'eau salée. Vérifiez la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau.
- 2** Égouttez les pommes de terre et découpez les en lamelles.
Ajoutez les pommes de terre aux harengs.
Mélangez délicatement. Laissez mariner une heure minimum.
- 3** Déposez la salade dans une jolie boîte.
Décorez avec quelques rondelles de radis, d'oignon rouge et quelques herbes du jardin.