



Les plats principaux

Salade de pommes de terre à la suédoise avec truite fumée aneth et oeufs

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 pomme (verte, en petits morceaux)
- 1 oignon rouge (en demi-anneaux)
- 1 kilogramme grenailles
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- 2 cuillères à soupe de crème aigre
- 2 cuillères à soupe de yaourt
- 250 grammes de truite fumée
- 4 œufs
- aneth
- poivre
- sel

Méthode de préparation

Cuisez les grenailles et cuisez les oeufs durs en 10 minutes. Laissez refroidir les deux. Coupez les grenailles en deux et les oeufs en quartiers.

Mélangez ensemble la mayonnaise, le yoghourt et la crème aigre puis incorporez le dressing aux pommes de terre. Salez et poivrez généreusement.

Coupez la truite en morceaux que vous mélangez aux pommes de terre avec l'oignon rouge, la pomme et l'aneth.

Mélangez enfin les quartiers d'oeufs prudemment à l'ensemble puis assaisonnez selon le goût.

