



Les plats principaux
Plats d'accompagnement
Autre

Salade de saumon, avocat, pamplemousse et pommes de terre à la moutarde

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes de pommes de terre grenaille
200 grammes saumon (fumé)
1 pamplemousse rose
2 avocats
1 cuillère à soupe de ciboulette
poignée coriandre
1 endive
4 œufs

Pour le dressing

1 tiret de jus de citron
120 millilitres d'huile d'olive
2 cuillères à soupe moutarde au grain
2 gousses d'ail

Méthode de préparation

Chauffez le four à 200°C.

Coupez les grenailles en deux et disposez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Mélangez tous les ingrédients pour le dressing puis salez et poivrez.

Aspergez les pommes de terre avec la moitié du dressing et enfournez 40 minutes. Retournez-les régulièrement et aspergez-les éventuellement de dressing supplémentaire pendant la cuisson.

Cuisez les œufs mollets. Faites-les refroidir dans de l'eau froide, écalez-les et coupez-les en deux. Retirez la chair du pamplemousse et coupez la chair de l'avocat en tranches.

Coupez l'endive en lamelles et répartissez la salade sur un grand plat de service. Répandez tous les ingrédients par-dessus et aspergez enfin avec le reste du dressing.

Ustensiles de cuisine

Four

