



Salade de pommes de terre au saumon et concombres marinés

Niveau de difficulté : facile

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de marinade : 25 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 800 g de petites pommes de terre de Noirmoutier
- 100 g de jeunes pousses
- ½ concombre
- 2 pavés de saumon frais
- 12 tomates cerise
- Quelques pickles d'oignon rouge
- Quelques brins de ciboulette

Pour la vinaigrette

- 6 cuil. à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de Xeres
- 40 g de sauce d'huitre
- 2 cuil. à soupe de sauce soja
- 2 cuil. à soupe de citron vert
- 1 filet d'huile d'olive
- fleur de sel de Noirmoutier

1. Ciseler la ciboulette.
2. Préparer la vinaigrette. Dans un bol, mélanger l'huile de tournesol et le vinaigre. Ajouter la sauce d'huitre, la sauce soja, le jus de citron vert et d'un peu de ciboulette ciselée. Réserver.
3. Laver, épépiner et couper le concombre en dés.
4. Découper le saumon en cubes.
5. Déposer le concombre et le saumon dans la marinade.
6. Laver les pommes de terre et les couper en deux si nécessaire.
7. Faire rissoler les pommes de terre pendant 4 à 5 minutes à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer.
8. Poursuivre la cuisson à couvert sur feu doux pendant 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
9. Dans un saladier, déposer tous les ingrédients et mélanger. Ciseler de la ciboulette juste avant de déguster !