

LA RECETTE du LUNDI

salade tiède de saumon, pommes de terre nouvelles, radis croquants
et vinaigrette printanière

salade



INGRÉDIENTS

4 pavés de saumon

800 g de pommes de terre nouvelles

1 botte de radis

100 à 150 g de jeunes pousses ou de roquette

1 petit oignon rouge ou 3 oignons nouveaux

Quelques brins d'aneth ou de ciboulette

Produits du Comptoir

3 cuillères à soupe d'huile d'olive de Crète

2 cuillères à soupe de vinaigre à la pulpe de pomme verte et miel

1 cuillère à café de sumac

Fleur de sel aux zestes de citron vert

Poivre Timut du Népal

Facultatif : quelques graines ou noisettes concassées pour le croquant



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



1. Cuire les pommes de terre

Lave les pommes de terre nouvelles. Fais-les cuire dans une casserole d'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutte-les, puis coupe-les en deux si besoin.

2. Préparer les légumes

Lave les radis, puis coupe-les en fines rondelles. Émince l'oignon rouge ou les oignons nouveaux. Rince les jeunes pousses. Ciselez un peu d'aneth ou de ciboulette.

3. Cuire le saumon

Fais chauffer un filet d'huile d'olive de Crète dans une poêle. Dépose les pavés de saumon et laisse-les cuire quelques minutes de chaque côté. Le cœur doit rester moelleux. Ajoute un peu de fleur de sel aux zestes de citron vert en fin de cuisson.

4. Préparer la vinaigrette

Dans un bol, mélange le vinaigre à la pulpe de pomme verte et miel avec l'huile d'olive de Crète. Ajoute le sumac, un peu de fleur de sel aux zestes de citron vert et quelques tours de poivre Timut du Népal. Mélange bien.

5. Monter la salade

Dans un grand plat, dispose les pommes de terre encore tièdes, les jeunes pousses, les radis et l'oignon. Verse une partie de la vinaigrette sur les pommes de terre pendant qu'elles sont encore chaudes.

6. Ajouter le saumon

Dépose les pavés de saumon sur la salade. Ajoute le reste de vinaigrette. Termine avec un peu d'aneth ou de ciboulette, une petite pincée de sumac, quelques tours de poivre Timut et, si tu veux, quelques graines ou noisettes concassées.

Petit conseil gourmand

Le poivre Timut, mets-le surtout à la fin. Il garde mieux ses notes fraîches et agrumées. La fleur de sel aux zestes de citron vert, elle, apporte tout de suite la petite touche printanière qui fait la différence.

