

Salade de pomme de terre aux Maquereaux 5 baies



4 personnes

15 min préparation

30-40 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de filets de Maquereaux huile d'olive, citron et 5 baies la belle-iloise
400 g de pomme de terre
40 g d'oignon rouge
4 cuil. à café de persil haché
1 citron jaune
1 pincée de sel
Pour la déco : des oignons frits et 1 pincée de baies roses moulues

Les étapes

- 1- Cuire les pommes de terre préalablement lavées, avec leur peau, dans de l'eau salée (le jour même)
- 2- Lorsqu'elles sont tièdes, les éplucher et les couper en gros cubes
- 3- Émincer l'oignon et l'ajouter aux pommes de terre
- 4- Y ajouter ensuite la moitié des filets de maquereaux et la moitié de l'huile de la boîte, puis le persil, et arroser le tout de jus de citron
- 5- Mélanger la salade et la disposer dans un plat
- 6- Émietter le reste des filets de maquereaux et les disposer sur le dessus de la salade
- 7- Terminer en la saupoudrant d'oignons frits et de baies roses