Salade de **Maquereau d'Armorique**

4 personnes | 15 min préparation | 40 min cuisson

Les ingrédients

2 boîtes de 80 g d'Émietté de Maquereau au Coeur d'Argoat
12 tomates cerise
1 avocat
1 pomme de terre cuite en robe des champs
8 radis ronds
4 poignées de feuille de mâche
1 poignée de feuille d'épinard
Un demi jus de citron

Les étapes

1- Cuire la pomme de terre en robe des champs
2- Couper l'avocat en 2. A l'aide d'une cuillère à soupe, évider la chair d'un seul bloc, le couper ensuite en fines lamelles dans la largeur et arroser avec le jus de citron
3- Éplucher et couper la pomme de terre en demi-lamelles
4- Couper les radis en rondelles et les tomates en quartiers
5- Déposer dans les assiettes la mâche et les feuilles d'épinard, les pommes de terre et les radis
6- Répartir une demi boîte d'émietté de maquereau au Coeur d'Argoat sur chaque assiette. Terminer par les tomates cerise