



Salade de pomme de terre, gravlax et crème de curry

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 25 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 1 filet de saumon gravlax
- 500 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 5 cl de vin blanc
- 1 jaune d'oeuf
- 0.5 cuil à soupe de moutarde
- 10 cl d'huile
- 0.5 yaourt
- 0.5 cuil à soupe de curry
- 0.5 botte de ciboulette
- Sel, poivre

Saumon gravlax

Voir la recette sur mon blog

La mayonnaise au curry

Dans un bol montez le jaune d'œuf, la moutarde et l'huile en mayonnaise puis ajoutez le yaourt, le curry et la ciboulette ciselée.

Salez, poivrez.

La salade de pommes de terre

Faire cuire vos pommes de terre dans un faitout d'eau froide salée, à ébullition compter 20 min env.

Découpez vos pommes de terre en rondelles.

Déposez-les dans un saladier et arrosez-les encore chaude de vin blanc.

Ajoutez l'oignon ciselé.

Mélangez la sauce aux pommes de terre.

Servir votre salade de pommes de terre avec de fines tranches de saumon gravlax.