

Salade de pomme de terre aux sardines

Ingrédients



des Pommes de terre



de la Crème fraîche



des Sardines

Recette

Pelez, lavez vos pommes de terre, puis coupez-les en cubes. Mettez-les dans une casserole, recouvrez-les d'eau froide et salez. Couvrez et portez à ébullition. Retirez le couvercle, baissez le feu et laissez frémir jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (vérifiez la cuisson en piquant les cubes à l'aide d'un couteau pointu). Pendant la cuisson des pommes de terre, versez la crème dans un bol, salez poivrez selon votre goût.

Ouvrez la boîte de sardines, conservez l'huile pour une autre utilisation, puis écrasez les sardines à l'aide d'une fourchette.

Egouttez les pommes de terre, ajoutez la crème, les sardines et mélangez délicatement. Servez tiède.

Astuce 1

Si vous avez des herbes fraîches, comme de la ciboulette ou de l'aneth, ciselez-les puis ajoutez-les à la crème avec éventuellement un peu d'échalote finement émincée.