

Salade de pommes de terre aux sardines

Ingrédients



des Pommes de terre



de la Salade



des Sardines

Recette

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

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 dans un bol un peu de crème, de fromage blanc ou de yaourt, salez et poivrez selon votre goût.

Déposez un lit de feuilles de salade sur chaque assiette.

Egouttez les pommes de terre, ajoutez la sauce, les sardines et mélangez délicatement. Servez la salade de pomme de terre sur chaque assiette.

Dégustez 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.