



Salade de hareng et pommes de terre sautées



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (fermes, épluchées et coupées en dés)
sel
1 noisette de beurre
1 tiret d'huile d'arachide
1 cuillère à soupe de thym séché
harengs en saumure (bocal)
1 pomme (en dés)
1 oignon rouge (en demi-rondelle)
2 œufs durs (émincés)
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
2 cuillères à soupe de jus de citron
paprika en poudre
1 bouquet d'aneth (ciselé)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Laissez refroidir. Faites-les sauter avec du thym dans un mélange de beurre et d'huile d'arachide.
- 2.** Coupez le hareng en morceaux et mélangez-le avec les dés de pommes, l'oignon rouge, les œufs durs, la mayonnaise, le jus de citron et le paprika.
- 3.** Accompagnez-le de pommes de terre sautées. Parsemez le plat d'aneth ciselé.