

## *Salade de pommes de terre au haddock fumé*

### Recette pour 5 personnes

1 kilo de pommes de terres grenailles  
500 g de haddock fumé  
15 radis  
1 carotte  
1 petite tête de brocolis frais cru  
70 g de petits oignons blancs au vinaigre  
herbes fraîches : persil et ciboulette

### sauce :

4 C à soupe d'huile  
2 C à soupe de vinaigre de cidre  
1 C à soupe de moutarde à l'ancienne  
1 pincée de poivre noir

### Préparation

- 1 – Cuis à l'eau les pommes de terres et laisse les refroidir.
- 2 – Coupe la carotte et les radis en rondelles fines. Coupe les petits oignons en 2. Coupe le haddock en petits cubes. Coupe tes pommes de terre en 2. Découpe ton brocolis en petites fleurettes. Et mets tous les ingrédients dans un saladier.
- 3 – Mélange tous les ingrédients de la sauce, et verse sur la salade.

