



FILETS DE PERCHES FUMÉS LOË, SALADE DE POMMES DE TERRE ET RUBANS DE CONCOMBRE

INGRÉDIENTS

- 150 g de filets de perches fumés LOË L'ORIGINAL, taillés en biseaux
- 600 g de pommes de terre
- 1 concombre
- 2 cs de ciboulette ciselée grossièrement
- 4 cc de feuilles de coriandre

Oignons pickles express

- 1 oignon rouge coupé en larges rondelles
- 3 cs de vinaigre de riz
- 2 cc de sucre en poudre
- 1 cc de fleur de sel

Sauce moutarde à l'ancienne

- 1 cs de moutarde à l'ancienne
- 1 cc de moutarde forte
- 1 cs de vinaigre de riz et 1 cs pour arroser les pommes de terre
- 2 cs de crème liquide 35%
- 4 cs d'huile d'olive et 1 cs pour arroser les pommes de terre
- 1 cs de sauce soja
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

Dans une petite casserole, mettre le vinaigre, le sucre et le sel. Porter le tout à ébullition. Hors du feu ajouter les rondelles d'oignon, couvrir et laisser reposer 30 min.

Dans un bocal, mettre les deux moutardes et les mélanger. Ajouter les autres ingrédients pour faire votre sauce dans l'ordre de la liste. Fermer le bocal et secouer vigoureusement. Goûter et rectifier l'assaisonnement selon votre goût et réserver.

Cuire les pommes de terre avec leur peau, les égoutter et les peler immédiatement. Les couper en gros cubes dans un saladier. Arroser d'un filet d'huile

d'olive et d'une giclée de vinaigre de riz, mélanger avec la ciboulette ciselée et réserver.

À l'aide d'un couteau économe (ou éplucheur), éplucher en longueur le concombre afin d'obtenir des rubans. Mélanger délicatement aux pommes de terre.

Dresser la salade de pommes de terre et les rubans de concombre dans des assiettes et déposer harmonieusement dessus les tronçons de filets fumés LOË. Assaisonner, selon votre goût, de sauce vinaigrette moutarde à l'ancienne. Décorer de feuilles de coriandre, de ciboulette et d'oignon rouge.