

Salade de Hareng, pommes de terre à l’huile et noisettes torréfiées

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 800 g de pommes de terre
- 1 carotte
- 300 g de hareng à l’huile
- 100 g de mesclun
- 50 g de noisettes
- 4 c. à s. de vinaigrette

La **recette**

Etape 1

Épluchez les pommes de terre et la carotte et coupez-les en tranches moyenne. Faites cuire les tranches de pomme de terre et les carottes dans une casserole d’eau départ eau froide pendant 20 min. égouttez et réservez.

Etape 2

Concassez les noisettes et faites-les dorer dans une poêle sans matière grasse pendant 2 min pour les torréfier.

Etape 3

Dans un grand plat, disposez la salade, ajoutez les pommes de terre.

Etape 4

Coupez les filets de hareng en morceau et ajoutez-les.

Etape 5

Arrosez avec la vinaigrette et décorez avec les tranches de carottes. Saupoudrez avec les noisettes torréfiées.