

Salade Antiboise



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Fraîche et savoureuse, aujourd'hui, je vous propose la salade Antiboise.

Ingrédients

- 400 g de filets de limande
- 400 g de pommes de terre
- 3 cornichons
- 1 cs de câpres
- 4 filets d'anchois
- 2 betteraves cuites
- 1 vinaigrette

Préparation

- 1 Réalisez une vinaigrette avec du sel, du poivre, de la moutarde, de l'huile d'olive et du vinaigre. Faites cuire vos filets de limande dans votre cuit-vapeur pendant 10 minutes. Coupez-les en morceaux.
- 2 Faites cuire vos pommes de terre dans un grand volume d'eau bouillante pendant 20 minutes. Pelez-les et coupez-les en rondelles.
- 3 Coupez les cornichons en rondelles. Coupez les betteraves en dés. Détaillez les anchois en petits morceaux.
- 4 Dans un grand saladier, mettez les pommes de terre, les cornichons, les anchois et le poisson. Ajoutez de la vinaigrette et mélangez délicatement.
- 5 Disposez votre mélange pommes de terre, poisson et cornichons sur le milieu d'un grand plat. Disposez les betteraves tout autour.
- 6 Servez bien frais accompagné du reste de votre vinaigrette. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

