

Pomme de terre au saumon

Recette de pomme de terre au saumon. Une entrée fraîche et légère idéale pour l'été.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h30

Temps total : 00h40

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 4 pommes de terres
- 4 tranches de saumon fumé
- 4 cuillère à soupe de mayonnaise
- Ciboulette
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Epluchez les pommes de terre et faites les cuire 30 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante.
2. Egouttez-les et laissez-les tiédir. Coupez-les en morceaux et versez-les dans un saladier.
3. Coupez les tranches de saumon en fines lamelles et ajoutez-les dans le saladier.
4. Ajoutez le mayonnaise, la ciboulette émincée, le sel et le poivre. Mélangez le tout.
5. Réservez au frigo au moins 1 heure avant de servir.