



600 g de pommes de terre
à chair ferme (ratte,
charlotte, pompador ou
autre)
9 tranches de saumon
fumé
1/2 bouquet d'estragon
frais (à défaut de la
ciboulette)
1 œuf
1 c. à café de moutarde de
Dijon
1/2 citron
Huile d'olive
Sel
Poivre du moulin

- Sortez votre œuf (si vous le conservez au réfrigérateur). Prenez deux bols, séparez le jaune du blanc. Mettez une cuillère à café de moutarde dans le bol avec le jaune, salez et réservez à température ambiante.
- Épluchez les pommes de terre, mettez-les dans une casserole d'eau froide et faites-les cuire 25 à 30 mn selon la taille de votre casserole et de vos pommes de terre. Enfoncez un couteau au centre d'une pomme de terre, elle ne doit pas venir avec le couteau lorsque vous la soulevez.
- Une fois cuites, égouttez-les. Lorsqu'elles sont tièdes, coupez-les dans un saladier en tranches de +/- 1,5 à 2 cm.
- Coupez le saumon fumé en fines lanières (+/- 1 cm de large).
- Lavez et effeuillez l'estragon.
- Faites une mayonnaise avec le jaune et la moutarde (cf. plus bas si vous avez besoin de conseils). Faites-en peu ou beaucoup selon votre goût (pour ma part, c'est très peu). Une fois votre mayonnaise prise, assaisonnez-la avec un trait de jus de citron et quelques tours de moulin à poivre.
- Montez le blanc en neige. Une fois qu'il est mousseux, incorporez-le délicatement à la mayonnaise.
- Mélangez très délicatement tous les ingrédients de la salade. Réservez une demi-heure au frais avant de servir.



Pour réussir sa mayonnaise, ce qui est important, c'est que l'œuf et la moutarde, soient **à température ambiante**. Mettez dans un bol un jaune d'œuf, une cuillère à café de moutarde et un peu de sel. Commencez à fouetter puis ajoutez l'huile d'olive, **au début au goutte à goutte puis en mince filet**. Continuez à fouetter vigoureusement jusqu'à ce que le mélange monte et épaississe. Assaisonnez avec un peu de jus de citron et une pincée de poivre. Selon les puristes, la mayonnaise se monte sans moutarde mais je préfère en mettre pour cette recette. Utilisez un petit batteur manuel, c'est plus facile. Si votre mayonnaise n'a pas monté, mettez dans un autre bol un nouveau jaune d'œuf avec une c. à café de moutarde (à température ambiante, ok ;-)). Commencez à fouetter et ajoutez, en toutes petites quantités au début, votre mayonnaise qui n'a pas monté : en général vous la récupèrerez très bien. Dernière solution : ayez toujours en stock un pot de mayonnaise toute faite ! ;-)

