



1. Pelez et émincez finement l'échalote. Mettez-la dans un bol avec une c. à soupe de vinaigre de cidre. Laissez mariner au moins 30 mn en remuant de temps en temps.
2. Lavez les pommes de terre. Mettez-les dans une casserole d'eau froide et faites-les cuire 25 à 30 mn (selon leur taille). Enfoncez un couteau au centre d'une pomme de terre, elle ne doit pas venir avec le couteau lorsque vous la soulevez.
3. Une fois cuites, égouttez-les. Lorsqu'elles sont tièdes, épluchez-les (ou pas... si elles sont bios) et coupez-les dans un saladier en tranches de 1,5 à 2 cm. Ajoutez 2 c. à soupe d'huile d'olive et mélangez.
4. Coupez la truite fumée en fines lanières, enlevez les éventuelles parties marrons.
5. Lavez, séchez, effeuillez l'aneth et émincez-le finement.
6. Versez le yaourt dans un bol. Ajoutez le jus du demi-citron, salez, donnez quelques tours de moulin à poivre et mélangez.
7. Versez tous les ingrédients dans le saladier avec les pommes de terre et mélangez délicatement. Réservez une demi-heure à température ambiante avant de servir.

💡 Vous pouvez réaliser votre salade quelques heures à l'avance mais pensez à la sortir au moins 30 mn à l'avance pour qu'elle retrouve toutes ses saveurs.

Super facile
30 mn de préparation
30 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten

Ingrédients pour 4 pers. :

- +/- 1 kg de **pommes de terre grenailles** (ou des rattes ou une autre variété de petites pommes de terre. Si possible prenez-les bios)
- 240 g de **truite fumée**
- 1 **yaourt nature** (je préfère prendre un yaourt de chèvre ou de brebis mais adaptez en fonction de vos goûts)
- 1 **échalote**
- 1/2 **citron**
- 1 quinzaine de brins d'**aneth**
- 1 c. à soupe de **vinaigre de cidre**
- 2 c. à soupe d'**huile d'olive**
- **Sel**
- **Poivre** du moulin

Variantes :

Vous pouvez remplacer la truite par d'autres poissons fumés (flétan, haddock, hareng, maquereau, saumon...) ou par des sardines en boîte.

Vous pouvez rajouter des câpres ou des cornichons finement émincés.

Regardez en bas de page pour d'autres salades de pomme de terre certaines assez proches et un peu moins légères (avec de la mayonnaise) mais toutes délicieuses !

