



1. Pelez et émincez finement la gousse d'ail. Mettez-la dans un grand bol avec 3 c. à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez.
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.
4. Rincez et séchez toutes les herbes aromatiques. Avec une paire de ciseaux, ou au couteau, détaillez finement les feuilles de persil, de basilic, d'estragon et de thym. Mettez-les dans le bol avec l'ail et l'huile d'olive.
5. Nettoyez les tiges de ciboule et émincez-les finement.
6. Coupez le saumon fumé en fines lanières, enlevez les éventuelles parties marrons.
7. Versez le yaourt dans un bol. Ajoutez le jus du demi-citron, salez, donnez quelques tours de moulin à poivre et mélangez.
8. 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
50 mn de préparation
30 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 4 pers. :

- +/- 1 kg de **pommes de terre à chair ferme** (ratte, charlotte, pompadour ou autre. Prenez-les bios de préférence, vous pourrez garder la peau)
- 250 g de **saumon fumé**
- 1 **yaourt nature** (je prends souvent un yaourt de chèvre ou de brebis mais adaptez en fonction de vos goûts)
- 1/2 **citron**
- 1 gousse d'**ail**
- 3 tiges de **ciboule**
- 5 branches de **basilic** (si vous trouvez du pourpre, prenez-en)
- Une dizaine de branches de **persil plat**
- Une dizaine de brins d'**estragon**
- Une dizaine de brins de **thym frais**
- 3 c. à soupe d'**huile d'olive**
- **Sel**
- **Poivre du moulin**

Variantes :

Pour une version vegan, supprimez le saumon et utilisez un yaourt végétal. Vous pouvez remplacer le saumon fumé par de la truite ou d'autres poissons fumés - flétan, haddock, hareng, maquereau...

Pour une version plus simple et moins coûteuse, utilisez des sardines ou du thon en boîte.

Vous pouvez rajouter des câpres, des pousses d'épinards frais finement ciselés ou utiliser d'autres aromatiques (aneth, ciboulette, cerfeuil, basilic thaï...).

Vous pouvez remplacer le yaourt citronné par une mayonnaise à l'huile d'olive.

Regardez en bas de page pour d'autres versions délicieuses !

