



Super facile
30 mn de préparation
30 mn de cuisson
Assez cher
Sans gluten

Ingrédients pour 6 pers. :

1. Sortez votre œuf (si vous le conservez au réfrigérateur) à l'avance pour qu'il soit à température ambiante.
2. Nettoyez 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. Coupez le saumon fumé en fines lanières.
5. Lavez, séchez et effeuillez l'estragon.
6. Prenez deux bols, séparez le jaune du blanc. Mettez une cuillère à café de moutarde dans le bol avec le jaune, salez. Montez le mélange en mayonnaise en ajoutant très progressivement de l'huile d'olive (regardez le paragraphe "Astuces" plus bas si vous avez besoin de conseils). Une fois votre mayonnaise prise, assaisonnez-la avec un trait de jus de citron et quelques tours de moulin à poivre. Arrêtez quand vous obtenez 2/3 c. à soupe d'une mayonnaise bien ferme.
7. Montez le blanc en neige. Incorporez-le délicatement à la mayonnaise à l'aide d'une spatule.
8. Mélangez très délicatement tous les ingrédients de la salade. Réservez une demi-heure à température ambiante avant de servir.

- 600 g de pommes de terre à chair ferme (ratte, charlotte, pompadour ou autre. Prenez-les bios de préférence, vous pourrez garder la peau et ce sera mieux d'un point de vue nutritionnel)
- 9 tranches moyennes de saumon fumé
- 1/2 bouquet d'estragon frais
- 1 œuf
- 1 c. à café de moutarde de Dijon (ou de moutarde à l'ancienne)
- 1/2 citron
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez remplacer le saumon fumé par de la truite ou d'autres poissons fumés : flétan, haddock, hareng, maquereau... Pour une version moins coûteuse et plus rapide, prenez des sardines ou du thon en boîte.

Vous pouvez rajouter des câpres et utiliser d'autres aromatiques : basilic, ciboulette, persil, aneth, ciboulette, cerfeuil, basilic thaï...).

Regardez en bas de page pour d'autres versions.



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.

Vous pouvez également voir une vidéo, qui vous montre comment faire une mayonnaise, sur mon post Instagram du 3 juin.

En principe, 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 !). Commencez à fouetter et ajoutez, en toutes petites quantités au début, votre mayonnaise qui n'a pas monté : en général vous la récupérez très bien. Dernière solution : ayez toujours en stock un pot de mayonnaise toute faite ! ;-)

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.

