

# Salade de pommes de terre, lentilles, hareng fumé

## Accord du sommelier



Le Pouilly-Fumé est un vin blanc frais et fruité qui s'accorde à merveille avec les agrumes.

Cette salade de pommes de terre et lentilles au hareng fumé assaisonnée avec une vinaigrette aux agrumes se mariera bien avec le Pouilly-Fumé.

Servir à 11 – 13°C



### TEMPS DE PRÉPARATION

30 minutes

### PORTIONS

4 personnes

## INGRÉDIENTS

### Ingrédients pour la base de salade :

- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de lentilles vertes
- 250 g de hareng fumé
- 100 g de fêta
- 1 pomme rouge

### Ingrédients pour les pickles d'oignons rouges :

- 1 oignon rouge
- 15 cl d'eau
- 10 cl de vinaigre de cidre ou vinaigre blanc
- 50 g de sucre

### Ingrédients pour la sauce :

- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1/2 citron jaune
- 1/2 clémentine
- 1 cuillère à café de miel
- Sel, poivre

# PRÉPARATION

## LA VEILLE :

- Les pickles d'oignons :

Épluchez l'oignon et coupez-le en rondelles très fines. Faites bouillir l'eau avec le sucre et le vinaigre. Versez le mélange bouillant sur les oignons en tranches.

Laissez refroidir puis conservez les pickles dans le jus de cuisson au frais.

Si possible, laissez-les mariner 24 heures avant de les déguster.

---

## LE JOUR J :

1. Faites cuire les lentilles selon les indications du paquet.
2. Épluchez les pommes de terre. Faites-les cuire dans l'eau salée, départ eau froide.
3. Retirez la peau sous les harengs et coupez-les en morceaux.
4. Taillez la pomme rouge et la fêta en petits cubes.
5. Réalisez la vinaigrette en mélangeant ensemble tous les éléments.

**Auteur de la recette : Capucine Stauff - Compte Instagram : @capfood\_paris**