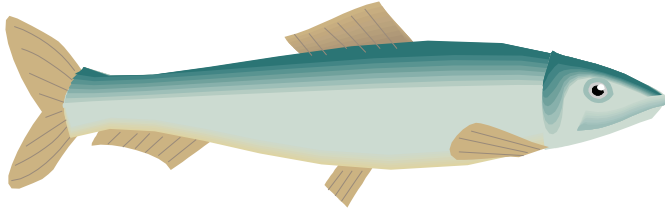


# SALADE DE HADDOCK TIEDE



## Pour 6 personnes

- 2 filets de haddock
- ½ litre de moules
- 4 œufs
- 25 cl de lait
- 3 petites pommes de terre
- ½ branche de céleri
- 1 belle échalote
- 150 g de mâche
- le jus d'1/2 citron
- 60 g d'œufs de lump noirs ou rouges
- 6 cuillères à soupe d'huile de noix
- ½ cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ½ cuillère à soupe de moutarde
- sel
- poivre
- persil

Epluchez et lavez la mâche, lavez les moules, faites les cuire quelques minutes dans une casserole avec un peu d'eau, décortiquez-les.

Faites durcir les œufs et cuire les pommes de terre à l'eau. Emincez le céleri, hachez l'échalote très finement. Dans un saladier, préparez une sauce avec l'huile, le vinaigre, la moutarde, l'échalote hachée, les œufs de lump, le jus de citron, sel, poivre et persil.

Ajoutez les œufs pelés et les pommes de terre coupées en rondelles. Au dernier moment, faites pocher le haddock dans un mélange d'eau et de lait pendant 5 minutes. Effeuillez-le et disposez-le sur la salade encore tiède. Servez aussitôt.

Nicole Loctin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !!