



## Ma salade d'harengs et pommes de terre

Le hareng en salade avec des pommes de terre est une expérience culinaire réconfortante et délicieuse, parfaite pour tous ceux qui recherchent un plat simple mais satisfaisant. Avec sa combinaison unique de saveurs et de textures, cette salade est un incontournable de la cuisine nordique et européenne, à savourer en toute saison.

### Les ingrédients pour la recette :

- [400g de filets de harengs fumés](#)
- [1 botte d'oignons nouveaux](#)
- [4 tomates fraîches](#)
- [1 kg de pommes de terre à chair fondante](#)
- Vinaigrette balsamique
- Sel fin et poivre du moulin

La gourmandise culinaire

Pour **6** personnes



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

### **La réalisation de la recette :**

Épluchez **les pommes de terre** et cuisez-les doucement dans de l'eau bien salée. Après la cuisson, refroidissez les pommes de terre avec de l'eau froide et des glaçons.

Pendant ce temps, coupez en petits morceaux les filets de hareng fumés. Lavez et coupez en dés les tomates, et ciselez la ciboulette.

Épluchez et émincez les oignons nouveaux, puis mettez-les dans une casserole avec un verre d'huile d'olive. Portez à **ébullition** et laissez cuire 5 minutes à feu doux. Après cuisson, égouttez les oignons et réservez-les dans une assiette. Égouttez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Mettez les pommes de terre et les oignons dans un saladier.

Ajoutez les morceaux de **hareng** et assaisonnez de sel fin, de poivre du moulin, et mélangez délicatement. Versez la vinaigrette balsamique et ajoutez les tomates en quartiers. **Mélangez à nouveau délicatement.** En vous souhaitant un bon appétit.

**Plaisir**  
La gourmandise culinaire