

# Salade de rollmops au cidre



Type de plat : **entrée froide**  
Nb de personne : **X**  
Difficulté : **facile**  
Coût : **X**  
Préparation : **20 min**  
Cuisson : **20 min**  
Temps total : **40 min**



## INGRÉDIENT PRINCIPAL

Le hareng et le cidre

## INGRÉDIENTS

- cidre (25 cl)
- poivre
- sel
- sucre en poudre (1 pincée)
- aneth (1 bouquet)
- yaourt bulgare (1)
- crème liquide (4 cuillères à soupe)
- échalotes (2)
- rollmops (1 bocal au naturel)
- petites pommes de terre à chair ferme (1 kg)

## Le saviez-vous ?

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Proin placerat adipiscing mi et mollis. Praesent a pellentesque lectus. Donec auctor fermentum purus, eget gravida massa fringilla id. Aliquam gravida dictum tellus at feugiat. Pellentesque habitant morbi tristique senectus et netus et malesuada fames ac turpis egestas. Donec lacus leo, volutpat id interdum eu, suscipit et sem. Quisque et diam tortor. Aliquam risus augue, rhoncus sit amet dictum eu, convallis eget augue. Suspendisse ac ipsum ac diam rhoncus dapibus id a leo. Donec viverra elit non ligula pulvinar aliquam. Vivamus in odio eu ligula aliquet dictum. Pellentesque egestas augue id tortor elementum sit amet ornare justo commodo. Mauris elementum egestas purus.

## PRÉPARATION :

- Peler et hacher finement les échalotes
- Mélanger le cidre, le yaourt, la crème, les échalotes, le sucre et le curry
- Saler, poivrer et ajouter la moitié de l'aneth ciselé
- Remuer pour que la sauce soit homogène et réserver au frais
- Faire cuire les pommes de terre et les peler
- Les couper en rondelles pas trop fines
- Egoutter les rollmops, les mettre dans un saladier avec les pommes de terre tièdes et la sauce froide
- Parsemer avec le reste d'aneth ciselé et mélanger délicatement

La recette est proposée par :  
Le Verger Biologique d'Ohain