



## **Salade Trésor et sa «Sauce Gourmande» moutarde à l'ancienne et sa pointe d'échalote**

### **Ingrédients pour 3 personnes :**

- 300 g de cabillaud
- 1 sachet de court-bouillon
- 4 grosses pommes de terre
- 2 pommes
- 1 pied de céleri quelques grandes feuilles de salade croquante
- 1 dl de cidre
- 4 cuillerées à soupe de **Sauce Salade «Les Gourmandes» Moutarde à l'ancienne et sa pointe d'échalote**

### **PRÉPARATION :**

Faites cuire les pommes de terre dans leur peau, épluchez-les encore tièdes, puis épluchez les pommes.

Coupez-les en dés dans un bol, mouillez-les avec le cidre.

Prélevez le blanc et les côtes tendres du pied de céleri, coupez-les en dés, réservez.

Faites pocher et refroidir le cabillaud dans le court-bouillon, émiettez-le sans l'écraser.

Garnissez les côtés du saladier des grandes feuilles de salade.

Dans un bol, mélangez le poisson, les pommes de terre et les pommes, le céleri et les 4 cuillerées à soupe de **Sauce Salade «Les Gourmandes» Moutarde à l'ancienne et sa pointe d'échalote**.

Goutez pour ajuster l'assaisonnement en sel et poivre si besoin.

Posez délicatement le tout dans le saladier ; idéalement, les feuilles de salade se replient un peu sur le dessus pour cacher la préparation.

Dégustez la salade trésor, une recette facile du dimanche

soir par exemple !