

# Cassolette froide de pommes de terre, poisson et concombre

pour 4 personnes

## Ingrédients

750 g	de pommes de terre à chair ferme
1 gobelet	de 180 g de demi-crème acidulée
½ dl	de crème à café
3 cs	de mayonnaise
un peu	de sel et poivre
2 dames	de saumon (soit env. 400 g)
5 dl	de bouillon
1	concombre
2 brins	de menthe

## Préparation

Cuire les pommes de terre 20-30 minutes en robe des champs, elles doivent être tendres. Pendant la cuisson des pommes de terre, mélanger la crème acidulée, la crème à café et la mayonnaise, saler et poivrer.

Peler les pommes de terre tant qu'elles sont chaudes, les couper en cubes, mélanger aussitôt à la sauce et laisser reposer 1 heure. Pocher délicatement le saumon env. 10 minutes dans le bouillon, laisser refroidir. Retirer la peau et les arêtes, couper en cubes.

Couper le concombre en rondelles, les saler, les ajouter aux pommes de terre avec les cubes de poisson, ajouter les feuilles de menthe ciselées, mélanger délicatement.



*Cassolette froide de  
pommes de terre,  
poisson et concombre*