

# Salade aux deux pommes et sardines

- **Difficulté** : Facile
- **Préparation** : 30 min / **Cuisson** : 25 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

### Pour la salade :

- 300 g de pommes de terre
- 1 boîte de sardines à l'huile
- 1 pomme granny-smith
- 1 cuil à soupe de jus de citron

### Pour la sauce :

- 1 cuil à café de Moutarde
- 1 cuil à soupe de vinaigre
- 1 cuil à café de sucre
- 7,5 cl d'huile d'olive
- Sel / Poivre

## Préparation :

Faites cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau pendant 25 min environ, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Pelez-les pendant qu'elles sont encore tièdes puis coupez-les en cubes.

*Recettes de Celine*

**Préparez la sauce :**

Mélangez dans un récipient à bords hauts (bocal ou grand verre par exemple) la Moutarde et le sucre.

Salez et poivrez, ajoutez le vinaigre et l'huile.

Mélangez le tout afin d'obtenir une sauce homogène

Epluchez et coupez la pomme en brunoise arrosez-les de jus de citron.

Coupez les filets de sardines en morceaux.

Dans un saladier, mélangez les pommes de terre, la sardine et la brunoise de pommes

Versez la sauce au-dessus, mélangez le tout si vous la mangez de suite, sinon mettre le plat au frais couvert d'un film étirable et gardez la sauce à température ambiante jusqu'au moment de servir.

*Recettes de Caline*

**Bon appétit à toutes & tous !!**