

Salade de **Maquereau d'Armorique**



4 personnes

15 min préparation

40 min cuisson

Les ingrédients

- 2 boîtes de 80 g** d'Émiette de Maquereau au Coeur d'Argoat la belle-iloise
- 12** tomates cerises
- 1** avocat
- 1** pomme de terre cuite en robe des champs
- 8** radis ronds
- 4** poignées de feuille de mâche
- 1** poignée de feuille d'épinard
- Un demi** jus de citron

Les étapes

- 1- Cuire la pomme de terre en robe des champs
- 2- Couper l'avocat en 2. À l'aide d'une cuillère à soupe, évider la chair d'un seul bloc. La couper en fines lamelles dans la largeur et l'arroser avec le jus de citron
- 3- Éplucher et couper la pomme de terre en demi-lamelles
- 4- Couper les radis en rondelles et les tomates en quartiers
- 5- Dans les assiettes, déposer la mâche et les feuilles d'épinard, puis les demi-lamelles de pomme de terre et les radis
- 6- Répartir ensuite sur chaque assiette une demi-boîte d'Émiette de Maquereau Au coeur d'Argoat et terminer en y ajoutant les tomates cerises