



Salade au haddock



Salade au Haddock pour 2 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Ingrédients :

- 280g de **Haddock** à commander auprès de votre Poissonnerie Just Fish
- 100g de mâche
- 12 tomates cerises
- 2 tranches de pain grillé
- 1 gousse d'ail ou une cuillère à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 demi citron pressé

Préparation

- Rincez la mâche et placez la dans un grand saladier
- Découpez les tomates cerises en deux et ajoutez les dans le saladier
- Retirez la peau du **Haddock** : pour plus de facilité retirez la peau en premier lieu au niveau de la queue. Une fois un morceau de peau détaché, tirez dessus pour la tendre. Vous pourrez alors retirer le reste de la peau à l'aide d'une lame fine
- Coupez le **Haddock** en bandes fines, et ajoutez les à la préparation
- Mélangez le tout
- Ajoutez au dessus de la préparation le pain grillé découpé grossièrement en petits morceaux
- Versez sur le pain l'ail, l'huile, le jus du citron et le vinaigre
- Mélangez
- C'est prêt !

Les astuces du chef

Le **Haddock** étant vendu sous vide, il peut se conserver quelques temps dans son emballage d'origine

Le **Haddock** se cuisine également poché, dans un mélange d'eau et de lait (ou de crème). Poché, il prend un goût plus doux à la dégustation.

Bonus : la peau se retire plus facilement lorsque le **Haddock** a été poché !

