

Salade au basilic

Pour 4 personnes.

300 g de filets de morue, 4 pommes de terre, 2 tomates, 50 g d'olives noires.

Assaisonnement : 10 feuilles de basilic, 2 œufs durs, 1 filet de vinaigre, 6 c à soupe d'huile d'olive, sel, poivre, quelques feuilles de basilic.

Laisser dessaler la morue pendant 12 heures, en changeant d'eau fréquemment. La faire pocher pendant 10 mn sans saler l'eau. L'égoutter et laisser refroidir.

D'autre part, faire cuire les pommes de terre à l'eau salée dans leur pelure. Les peler, les couper en dés.

Emietter la morue. Mélanger les pommes de terre avec le poisson, les tomates coupées en rondelles, les olives noires. Hacher le basilic avec les œufs durs, ajouter l'huile et le vinaigre, saler, poivrer. Napper la salade de cette sauce et décorer le plat avec des feuilles de basilic.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.