

SALADE AUX DEUX POMMES ET HADDOCK

Ingrédients pour 6 personnes :

- **1 dizaine de mini Courgettes Aigres-Douces Lachaud**
- 150 g de pommes de terre grenaille
- 50 cl d'eau
- 50 cl de lait
- Filet(s) de haddock
- 2 cuillères à soupe de persil
- **1/2 branche d'estragon Lachaud**
- 1/2 de pomme verte
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation :

Faire pocher le haddock dans un mélange d'eau et de lait.

Faire bouillir l'eau et le lait ensemble. À ébullition, plonger le haddock, couper le feu et couvrir.

Égoutter le haddock, laisser refroidir puis l'essuyer précautionneusement.

Faire cuire à part les pommes de terre à l'eau après les avoir nettoyées, puis laissez-les refroidir.

Égoutter les mini courgettes aigres-douces puis les couper en deux, dans le sens de la longueur. Faire de même avec les pommes de terre.

Découper la pomme verte en petits cubes.

Effeuille le haddock et l'estragon.

Mélanger tous les ingrédients ensemble, saler, poivrer et terminer en arrosant d'un filet d'huile d'olive.

Déguster frais.