

# SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS



## Préparation

Temps Total : 1h20

Préparation : 20 min

Cuisson : -

Traitement thermique : 1 h

## INGREDIENTS *(pour 4 personnes)*

500 g de harengs fumés  
6 pommes de terre  
15 cornichons

2 oignons blancs  
Huile d'olive

## PREPARATION

Laver les pommes de terre sans les peler. Les couper en rondelles épaisses.

Couper les filets de harengs en morceaux et les cornichons en rondelles, peler et couper les oignons en morceaux.

Mettre les harengs, les cornichons, les oignons, les pommes de terre dans le bocal jusqu'à 2cm du rebord, bien tasser puis couvrir d'huile d'olive.

Fermer et procéder immédiatement au traitement thermique, 1h à 100°C.