

Haddock en salade

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- 600 g de filets d'Haddock
- 1 pamplemousse rose
- 2 pommes
- 3 citrons verts
- 100 g de salade de chêne
- 2 tomates
- 1 c à café de moutarde
- 6 c à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre

Recette:

- Arrosez du jus de citron les filets de Haddock émincé en fines tranches, poivrez et laissez macérer 30 minutes au frais.
- Egouttez.
- Faites la vinaigrette avec le jus de macération, la moutarde et l'huile.
- Dressez la salade sur un plat, posez les filets de Haddock, ajoutez les lamelles de pomme, les quartiers de pamplemousse pelés à vif, les dés de tomates et nappez de vinaigrette.