

# Méli-mélo haddock, pommes, pommes de terre

## Ingrédients pour environ 25 verrines ou 6 à 8 personnes :

- 270g de haddock
- 3 pommes reinettes par exemple
- 3 pomme de terre, Charlottes ou Amandines, de préférence
- aneth
- 200 ml de lait
- poivre
- 1 petit bol de mayonnaise : 1 œuf, 1c.à.c. de moutarde, sel, poivre, huile

Faire dessaler le haddock 24h dans moitié lait, moitié eau en changeant le mélange de trempage assez souvent.

Le découper en morceaux.

Faire cuire les pommes de terre, pas trop longtemps car il faut qu'on puisse les découper en cubes.

Couper aussi les pommes en cubes et les arroser de jus de citron pour éviter l'oxydation.

Dans un saladier, mélanger les 3 ingrédients, y ajouter de l'aneth, et la mayonnaise. Réserver au frais 1 heure.

Servir en entrée ou bien en apéritif dans des verrines.

## Accord met et vin :

Petit Chablis ou Saint Chinian blanc ou Bordeaux rosé

Les notes d'agrumes et de miel iront bien avec le mélange sucré salé.