

## Salade de pommes de terre, poisson et olives noires



Pour 4 personnes :

- 400 g de pommes de terre
- 200 g de poisson blanc (filets de cabillaud)
- 1 poivron rouge, 1 poivron vert
- 50 g d'olives noires
- sel, poivre
- 4 épices
- huile d'olive extra vierge

Faites cuire les pommes de terre 45 min dans de l'eau bouillante.

Poêlez dans une c. à soupe d'huile le poisson 4-5 min sur chaque face. Laissez refroidir puis découpez en morceaux.

Pendant ce temps, lavez, retirez les graines des poivrons et coupez-les en dés. Egouttez les olives et placez-les dans un saladier avec les dés de poivron. Rajoutez les morceaux de poisson cuits et froids. Versez 5 cl d'huile d'olive, salez, poivrez, ajoutez 1 pincée de 4 épices. Mélangez bien et laissez mariner.

Pelez les pommes de terre refroidies et coupez-les en rondelles assez épaisses. Déposez-les sur 4 assiettes, surmontez de salade de poisson, servez.