**Salade de cabillaud**

**filet de cabillaud  
bouillon de poisson  
mayonnaise  
moutarde en grain  
œufs  
betterave rouge cuite**

**oignons  
grosse pomme  
câpres  
persil  
fenouil  
vinaigre balsamique blanc et rouge  
vinaigre naturel  
sel et poivre du moulin**

Pochez un filet de cabillaud pendant environ 10 minutes dans un bouillon de poisson copieux. Laissez le poisson s'égoutter et refroidir à température ambiante. Mixez-le brièvement. Pas de problème s’il y ait encore de gros morceaux. Assaisonnez avec du sel et du poivre du moulin. Couvrez et mettez au réfrigérateur.

Faites cuire deux œufs en 10 minutes. Laissez-les refroidir et pelez-les. Passez-les au mixeur.

Hachez finement un quart de fenouil cru au mixeur et laissez mariner une heure avec quelques gouttes de vinaigre balsamique blanc, du poivre du moulin et du gros sel marin.

Coupez une betterave cuite en une brunoise pas trop fine. Saupoudrez-la de vinaigre balsamique rouge et laissez mariner pendant une demi-heure.

Passez au mixeur un demi-oignon finement haché, ainsi que quelques brins de persil, mais sans les tiges.

Egouttez une douzaine de grosses câpres sans leur tige et hachez-les finement.

Préparez maintenant une sauce pour moules à partir de mayonnaise mélangée à de la moutarde en grain et du vinaigre naturel.

**Finition.** Mélangez toutes les préparations et mettez la salade au frais jusqu'à son utilisation. Tout simplement délicieux sur un sandwich ou comme accompagnement d'un buffet froid.