**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.