

# Facile à cuisiner

## Salade de morue à la catalane

art\_00056



### Conseils & idées

Si vous achetez de la morue salée, il faudra la dessaler pendant 24 heures. Pour cela je vous conseille de placer le poisson dans un bol et le recouvrir avec de l'eau qu'il faudra changer au moins 3 fois.

### Ingrédients pour 4 personnes:

250 g de morue dessalée  
1 poivron vert  
1 poivron rouge  
3 tomates  
2 échalotes  
20 olives noires dénoyautées

Pour l'assaisonnement :  
8 cs d'huile d'olive  
1 cs de vinaigre  
une pincée de sel

Préparation: 10'  
Repos: 1h  
Cuisson: 0'  
Coût: pas cher  
Difficulté: facile

### Préparation



**1.** Dans un bol, mettez la morue dessalée émiettée grossièrement.



**2.** Ajoutez le poivron vert coupé en petits morceaux.



**3.** Faites pareil avec le poivron rouge.



**4.** Coupez les tomates et incorporez-les dans la bol.



**5.** Taillez les échalotes en lamelles et mélangez.



**6.** Tranchez les olives en rondelles et unissez-les avec les autres ingrédients.



**7.** Assaisonner avec l'huile et le vinaigre. Rectifiez de sel et laissez reposer au frigo au moins 1h avant de servir frais.