



Respirez,
on vous
inspire !

INGRÉDIENTS

5 filets de harengs fumés,
200 g de pommes de terre à chair ferme, 2 pommes acidulés (type granny smith), 2 échalotes, 1 cs de câpres, 1 cs de moutarde forte, 3 cs de crème fraîche épaisse, le jus d'1 citron, 5 cl d'huile d'olive, 2 cs de vinaigre de cidre, quelques brins de ciboulette et de persil plat.

biocoop

TARTARE DE HARENGS FUMÉS AUX 2 POMMES

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min

1. Dans un bol, mélanger l'échalote pelée et hachée, les câpres coupés, le persil ciselé et les pommes épluchées et coupées en dés. Ajouter le jus d'un ½ citron, 1 cs de crème et la moutarde. Réserver.
2. Couper les filets de harengs en petits cubes et les ajouter à la préparation en mélangeant délicatement. Mettre au réfrigérateur 15 min minimum.
3. Pendant ce temps, mettre les pommes de terre à cuire dans l'eau bouillante salée 20 min.
4. Mélanger le reste de la crème avec le jus d'un ½ citron et la ciboulette. Saler et poivrer. Réserver. Préparer une vinaigrette avec le vinaigre et l'huile d'olive.
5. Une fois cuites, peler et couper les pommes de terre encore chaudes en rondelles un peu épaisses puis les mettre dans un saladier et les arroser de vinaigrette.
6. Répartir le tartare de harengs dans des assiettes avec, à côté, la crème à la ciboulette et la salade de pomme de terre tièdes. Déguster aussitôt.

biocoop

| Coquelicot