

Thurrie's
gastronomie
MAGAZINE



Le filet de hareng et la salade pommes de terre à la ménagère

Ingrédients 8 personnes

8	Filets de harengs fumés
500 g	Pommes de terre (bonnotte de Noirmoutier ou roseval)
QS	Sel, poivre, lait ou crème
40 g	Vinaigre balsamique
40 g	Vinaigre de vin rouge (de Bachen)
80 g	Huile d'arachide
25 g	Échalotes ciselées
1	Botte de ciboulette ciselée
150 g	Crème liquide
20 g	Jus de citron vert
80 g	Caviar d'Aquitaine
60 g	Pousses de salades

Préparation

Dessaler les harengs fumés pendant une nuit dans du lait ou de la crème.

Salade de pommes de terre

Cuire les pommes de terre en robe des champs puis les éplucher et les émincer. Les mélanger avec les vinaigres, l'huile d'arachide et les échalotes ciselées. Laisser mariner pendant une nuit puis les concasser en morceaux plus petits et ajouter la ciboulette.

Crème de caviar

Mélanger la crème liquide avec le jus de citron vert, ajouter le caviar au moment.

Procédé

Émincer les filets de harengs en tronçons réguliers, les reformer puis, au moment, les tiédir à la salamandre.

Finition et présentation

Dans une assiette, dresser la salade de pommes de terre en forme de rectangle de la grandeur du filet de hareng et la tiédir à la salamandre. Poser dessus un filet de hareng, napper avec la crème de caviar.

Décor : pousses de salades.

Vin conseillé

Champagne 1997 - Salon.

Nez complexe tout en finesse, minéralité de fleurs blanches. Mariage intéressant avec le caviar, la crème, l'échalote, la pomme de terre et la chair du hareng.

