Entrées froides aux produits de la mer

Rollmops - filets de harengs marinés

72h12	10 min	2 min	72h	507
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Les rollmops

- 8 **Filet(s) de hareng**
- 0.25 **Piment(s)**
- 4 feuille(s) **Laurier**
- 15 cl **Vinaigre d'alcool blanc**
- 30 cl **Eau**
- 1 c. à soupe **Sucre semoule**
- 1 **Oignon(s)**
- 1 **Cornichon**
- 10 grain(s) **Poivre noir**
- 4 c. à café **Persil plat**
- 1 **Poivre cinq baies**

Crème fouettée

- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 2 **Citron(s)**
- 1 **Sel**

Étape 1

Préparation des rollmops

1. Une heure avant, stériliser le bocal et son couvercle.
2. Pour cela, il suffit de faire bouillir une grande quantité d'eau et de la verser dans le bocal et le couvercle. Laisser tiédir puis retourner le tous sur un torchon propre.
3. Dans la casserole, porter à ébullition l'eau, le vinaigre et le sucre.
4. Couper l'oignon en fines tranches.
5. Rouler chaque filet autour d'un cornichon et maintenir les rouleaux à l'aide d'un pique en bois.
6. Déposer au fond du bocal les graines de moutardes, les feuilles de laurier, le piment, l'oignon et les rouleaux de poisson.
7. Verser par dessus le vinaigre. Fermer le bocal et laisser mariner les rollmops au réfrigérateur pendant 72 heures à 1 semaine.

Étape 2

Préparation de la crème fouettée au citron

1. Zester finement les citrons.

2. Avant de monter la chantilly, placer au frais pendant 30 minutes le bol et le fouet du batteur.
3. Monter la crème liquide bien froide en chantilly.
4. Lorsqu'elle est ferme, incorporer les zestes de citron. Assaisonner de quelques pincées de sel.

Étape 3

Dressage

1. Sortir les filets de harengs du bocal.
2. Les égoutter délicatement et les déposer dans un plat. Parsemer de pluches de persil et de baies roses.
3. Servir bien frais accompagné de crème fouettée au citron.