



Entrées froides aux produits de la mer

Filets de hareng, raifort et pomme



20 min 20 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

210

CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce au raifort

- 1 Mélanger dans un bol le raifort, le fromage blanc et le jus de citron à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 2 Saler et poivrer puis couvrir de film alimentaire et laisser reposer au frais.

Étape 2

Préparation de la salade

- 1 Peler l'oignon rouge et l'émincer finement à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Peler le radis noir à l'aide d'un économiseur puis l'émincer en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
- 3 Couper la pomme en deux et enlever le trognon à l'aide d'un couteau d'office. Emincer finement à l'aide d'une mandoline.
- 4 Mettre le radis, la pomme et l'oignon rouge dans un saladier. Extraire le jus du citron à l'aide d'un presse-agrumes et le verser dans le saladier. Mélanger à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 5 Mélanger dans un bol l'huile d'olive, le vinaigre et l'eau. Saler et poivrer puis verser dans le saladier. Mélanger.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce au raifort

10 g **Raifort**
4 c. à soupe **Fromage blanc**
2 c. à café **Jus de citron**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la salade

250 g **Hareng(s) fumé(s)**
1 **Pomme(s)**
400 g **Radis noir**
50 g **Oignon(s) rouge(s)**
1 **Citron(s)**
1 c. à soupe **Vinaigre de vin**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
2 c. à soupe **Eau**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- Couper le hareng fumé en gros dés à l'aide d'un couteau éminceur et l'ajouter dans la salade. Mélanger délicatement.

1 tige(s) **Aneth**

Étape 3

Dressage

- Dresser la salade dans des assiettes individuelles. Déposer un peu de sauce au raifort au centre et parsemer de quelques pluches d'aneth.
- Déguster bien frais.