

Filets de Harengs à la Hongroise



Filets de Harengs à la Hongroise

- 1 paquet de filets de harengs doux
- 1 yaourt
- 1 bel oignon
- laurier
- thym
- grains de poivre
- 1 c. à soupe d'huile

Préparation

Pour Filets de harengs à la hongroise : Coupez les filets en gros morceaux. Epluchez l'oignon et coupez-le en fines lamelles. Touillez le yaourt. Rangez 1 couche de harengs dans un plat creux, posez dessus 1 couche d'oignon, 1 couche de yaourt et alternez les couches, en terminant par le yaourt.

Brisez le laurier dessus, parsemez d'un peu de thym et de quelques grains de poivre.

Couvrez d'aluminium et mettez au frais 1 heure au moins, en remuant un peu de temps en temps, pour que le yaourt imbibe bien les harengs.

Vous pouvez ajouter un peu de sel, si les filets sont trop doux.

Dégustez avec des pommes de terre à la pelure et une bonne salade d'endives...

