

Mille-feuilles de pommes de terre aux Harengs



Mille-feuilles de pommes de terre aux Harengs

- 8 à 10 pommes de terre
- 100 g de filets de harengs
- 1 carotte
- 2 oignons nouveaux
- 3-4 c. à soupe de vin blanc
- huile de tournesol
- thym et laurier
- baies de genièvre
- fleur de sel et sel
- poivre noir en grains ou en moulin

Préparation

Pour Mille-feuilles de pommes de terre aux harengs : Faites cuire les pommes de terre 20 minutes dans l'eau bouillante salée avec du thym et deux ou trois feuilles de laurier. Égouttez et réservez.

Au robot, mixez les filets de harengs grossièrement coupés avec le vin blanc, versé cuillère après cuillère, jusqu'à obtention d'une crème lisse. Attention si c'est trop mixé ou s'il y a trop de vin, la crème risque d'être trop souple. Poivrez le mélange et réservez.

Mélangez dans un moulin quelques graines de genièvre avec des grains de poivre noir.

Coupez les pommes de terre en deux dans le sens vertical, puis coupez chaque partie en trois tranches.

Coupez, à l'aide d'une mandoline si possible, des fines tranches de carotte ainsi que d'oignon.

Sur une tranche de pomme de terre, versez un peu de préparation au hareng, ajoutez une tranche de carotte et d'oignon.

Posez une tranche de pomme de terre, ajoutez de la préparation de hareng, une tranche de carotte et d'oignon.

Ajoutez le «chapeau». Vous pouvez aussi poivrer avec le mélange poivre/genièvre. Ajoutez un filet d'huile et salez à la fleur de sel très légèrement.

Servez avec des piques en bois si nécessaire.

