Le hareng fumé

Purée persillée au Hareng fumé

Purée persillée au Hareng fumé

- 4 filets de hareng fumé
- 8 petites pommes de terre
- 1 verre de lait
- 25 g de beurre salé
- 1 poignée de persil haché
- 1 pincée de muscade (facultatif)
- 1 échalote
- 8 cl de citron
- sel
- poivre

Préparation :

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en morceaux, faites les revenir avec le beurre dans une casserole, le sel, le poivre et la muscade.
Dès qu'elles ont légèrement doré, ajoutez le lait et faites mijoter à feu doux 3 minutes puis ajoutez de l'eau (juste de quoi recouvrir le mélange).
Laissez mijoter à feu doux.
Une fois les pommes de terre cuites, mixez-les ou passez-les au presse-purée ou passe-vite.

Dans un papier absorbant, essuyez le surplus d'huile des harengs.

Sur une planche, coupez en petits dés les filets, réservez-les dans une coupelle avec le jus de citron.

Placez les dés au dessus de la purée et assaisonnez d'herbes aromatiques.

Campagne co-financée par l'Union Européenne - France Agrimer - Syndicat National des Saleurs-Saurisseurs de poissons