

Rillettes de Harengs fumés



Rillettes de Harengs fumés

- 200 grammes d'harengs fumés
- 1 citron
- 1 oignon
- 1 feuille de laurier
- 2 cuiller à soupe de crème
- 25 centilitres de lait
- ½ cuiller à café de poivre

Préparation :

Versez le lait dans une casserole.
Ajoutez la feuille de laurier et le poivre en grains.
Portez à ébullition.
Retirez du feu, couvrez, laissez infuser et refroidir.
Disposez les harengs dans un plat creux.
Versez le lait à travers une passoire pour retenir la feuille de laurier et les grains de poivre.
Couvrez le plat de film étirable et placez-le 12 heures au réfrigérateur.
Le lendemain, égouttez les harengs et épongez-les avec du papier absorbant.
Otez les dernières arêtes.
Hâchez-les grossièrement .
Pressez le citron, et recueillez son jus.
Épluchez et hachez l'oignon.
Mélangez-le aux harengs hachés.
Incorporez le jus du citron et la crème fraîche.
Poivrez légèrement.
Versez les rillettes dans un bol et placez-les pendant 2 heures au réfrigérateur.

