Salade de chou rouge et Hareng fumé





Salade de chou rouge et Hareng fumé

- La moitié d'un chou rouge
- Du hareng fumé doux
- 6 baies de genièvre
- Du cumin
- Poivre
- Huile, vinaigre
- Ciboulette
- Persil

Préparation:

Emincez le chou et le faire blanchir (1 minute dans l'eau bouillante puis plongez le dans l'eau froide)

Dans un saladier, mettez les morceaux de hareng coupés en petits cubes, ajoutez la ciboulette, le chou rouge.

Pour la vinaigrette : huile, vinaigre, baies de genièvre, une pincée de cumin, poivre.

Mélangez le tout et placez au réfrigérateur (c'est encore meilleur le lendemain).





