

Salade de Harengs, pomme et concombre en verrine



Salade de Harengs, pomme et concombre en verrine

- 3 harengs fumés
- 2 pommes de type Granny
- 1 concombre
- 2 oignons rouges
- 2 tiges d'aneth
- 1 citron
- fleur de sel

Préparation :

Pressez le jus de citron.

Lavez et séchez les pommes. Coupez-les en quatre, retirez les cœurs et les pépins puis coupez chaque quartier en petits cubes. Mettez-les dans une assiette creuse, arrosez-les d'une c. à soupe de jus de citron et réservez.

Épluchez le concombre. Coupez-le en quatre dans la longueur puis en petits cubes.

Pelez et émincez finement les oignons.

Lavez, séchez et effeuillez l'aneth.

Dans un saladier, mélangez les cubes de pommes et de concombre, l'oignon émincé et l'aneth. Arrosez du reste de jus de citron. Salez et poivrez. Mélangez bien et répartissez la salade dans des coupes.

Coupez les filets de harengs en deux dans la longueur puis en petits tronçons biseautés. Répartissez-les sur les salades et servez immédiatement.

