

Salade de Harengs aux betteraves rouges



Salade de Harengs aux betteraves rouges

- 500 g de betteraves rouges crues
- 400 g de pommes de terre à chair ferme
- 1 oignon rouge
- 8 harengs
- 2 pommes acides
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 200 g de cornichons
- 4 c. à soupe de compote d'ailles
- 4 c. à soupe de jus de cornichons
- 2 c. à soupe de moutarde
- 200 g de crème fraîche
- 1 pincée de sucre
- 100 g de noix
- sel et poivre

Préparation :

Lavez les betteraves rouges et faites-les cuire pendant 40-50 min dans de l'eau bouillante salée ou prenez des betteraves cuites sous vide. Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire pendant 25 min. dans de l'eau bouillante salée. Laissez refroidir après cuisson. Epluchez les betteraves rouges et coupez-les en dés ainsi que les pommes de terre. Epluchez l'oignon, coupez-le finement et ajoutez-le aux autres légumes.

Coupez les harengs en tranches fines.

Lavez les pommes, enlevez les pépins et coupez-les en dés. Arrosez immédiatement avec le jus de citron. Egouttez les cornichons et coupez-les en petits dés. Mettez les betteraves rouges, les pommes de terre, les harengs et les morceaux de pomme dans un saladier.

Mélangez la compote d'ailles avec le jus de cornichons, la moutarde et la crème. Salez, poivrez et ajoutez la pincée de sucre. Versez ce mélange sur la salade et mélangez bien. Couvrez et laissez reposer pendant 4 heures. Juste avant de servir, disposez quelques noix sur la salade.

