

Harengs fumés à la crème



Ingrédients

- 200 g de filets de harengs fumés
- 25 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de Melfor (à défaut, vinaigre de cidre)
- 1 pomme Granny Smith
- 1 oignon frais (à défaut une échalote)
- 5 cornichons
- Sel, poivre

Découper les filets de harengs en petits morceaux, les déposer dans un saladier et arroser de Melfor. Mélanger.

Eplucher et couper la pomme en fins bâtonnets, les cornichons en fines rondelles ou en brunoise, couper la partie blanche de l'oignon en petits dés et le vert en rondelles.

Mettre le tout dans le saladier dans lequel se trouve le hareng, mélanger, ajouter la crème, saler très légèrement, poivrer.

Filmer et laisser reposer toute une nuit au frigo.

Servir bien frais sur des pommes de terre vapeur tièdes en lisant un Harlan Coben.