

Tartare de harengs fumés à la moutarde

Préparation : 30 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 filets de harengs fumés (dans arêtes)
300 g de petites pommes de terre à chair ferme
1 oignon
2 échalotes
2 c à s de câpres
2 cornichons
1 c à s de moutarde forte
4 c à s de crème épaisse
1 botte de ciboulette
6 branches d'aneth
Le jus de 2 citrons
5 cl d'huile d'arachide
2 c à s de vinaigre de cidre
Quelques gouttes de Tabasco
Sel et poivre du moulin

Peler et hacher l'oignon et les échalotes. Détailler les cornichons en petits dés ainsi que les câpres (pour les câpres je ne l'ai pas fait). Ciseler la ciboulette. Dans un bol mélanger tous ces ingrédients avec la moitié du jus de citron, 1 c à s de crème, la moutarde et le Tabasco.

Couper les filets de harengs en petits cubes et mélanger délicatement le tout. Mettre au frais 15 mn.

Pendant ce temps brosser les pommes de terre sous l'eau et les mettre à cuire avec la peau à l'eau bouillante salée 20 mn environ (à adapter suivant la grosseur des pommes de terre).

Mélanger le reste de crème, le reste de jus de citron et la moitié de l'aneth haché.

Assaisonner et réserver. Préparer une vinaigrette avec le vinaigre, l'huile, sel et poivre ainsi que le reste de l'aneth. Émulsionner à la fourchette.

Couper les pommes de terre cuites encore chaudes en rondelles un peu épaisses sans les peler. Les mettre dans un saladier et les arroser avec la vinaigrette. Mélanger délicatement.

Répartir le tartare bien frais sur les assiettes de service, disposer des cuillères de crème à l'aneth sur les assiettes et servir avec la salade de pommes de terre tièdes.

Vin conseillé : un Chignin-Bergeron

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>