

FILETS DE HARENGS POMMES À L'HUILE

Ingrédients pour 6 personnes :

12 filets de harengs doux
3 oignons moyens
250 g de carottes
1 dl d'huile de pépins de raisin
Mélange de 4 à 5 poivres (*12 à 15 grains*)
500 g de pommes de terre
QS d'huile d'olive
QS de sel

Eplucher les carottes et l'oignon et les couper en fines rondelles. En disposer une première couche au fond de la terrine et la couvrir par 4 filets de harengs et les grains des différents poivres (*à queue, Jamaïque, rose, blanc ...*). Recommencer cette opération 2 fois.

Recouvrir le tout avec l'huile de pépins de raisin, fermer la terrine et la mettre au réfrigérateur durant 2 à 3 jours. Le jour de la dégustation, faire cuire les pommes de terre, puis les éplucher et les couper en rondelles. Dans une assiette où auront été disposés deux filets de harengs et quelques rondelles de carottes et d'oignons, ajouter 4 à 5 rondelles de pommes de terre tièdes. Terminer par un petit trait d'huile d'olive.

Servir vos filets de harengs avec un Bourgogne Aligoté, un Gros Plant du Pays Nantais Blanc, un Muscadet Blanc ou un Touraine Sauvignon.