

Harengs fumés

marinés façon bistrot

INGRÉDIENTS :

Sachet de hareng fumé doux
Oignon
Carotte
Huile de tournesol
1 branche de thym
Feuille de laurier
Poivre en grain
Graines de coriandre

Coupe les filets de hareng en 2 ou 3 morceaux, et place-les ensuite dans une terrine.

Ajoute la carotte coupée en fines lamelles, l'oignon émincé et les différentes épices.

Recouvre d'huile, tout doit bien être submergé, et ferme la terrine.

Laisse mariner pendant 1 semaine minimum; plus c'est vieux, meilleur c'est!

482

PLAT
CANAILLE