

# Mise en bouche

381

*Gelée de carotte gingembre*, hareng fumé  
*pomme de terre fondante.*

Lave et épluche la pomme de terre, coupe des tranches de 1cm d'épaisseur, puis à l'aide d'un emporte-pièce de 3cm de diamètre détaille des disques. Les faire précuire à la vapeur quelques minutes. Ensuite fais les suer au beurre dans une sauteuse puis mouille avec le bouillon de volaille, sale, poivre et laisse cuire environ 10min jusqu'à ce qu'elles soient fondantes.

Mélange le jus de gingembre et le jus de carotte, ajoute au fouet l'agar agar, assaisonne, porte à ébullition et maintiens cette ébullition pendant 1 min.

Verse dans une plat laisse refroidir et détaille des disques de la même taille que les disques de pomme de terre. Sur un disque de pomme de terre dépose un disque de gelée de carotte gingembre puis un tronçon de maquereau. Décore avec un peu de fleur de sel et des herbes.

## **Pour quatre:**

1 grosse pomme de terre agria  
20g de beurre,  
1 à 2 filets de hareng fumé  
150g de bouillon de volaille (voir plus)  
Jus de gingembre, (à doser)  
200g de jus de carotte,  
2g d'agar agar,  
Sel, poivre, herbe

