

## Caviar de harengs



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 2 mn

*Rapide et très bon, ce caviar de harengs est une bonne idée pour un apéritif imprévu !*

### Ingrédients

- 1 hareng saur
- 50 g de lardons
- 1 oeuf - dur
- tranches de pain
- beurre
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 oignon

### Préparation

- 1 Mettez l'hareng saur, l'oeuf dur, l'oignon et les lardons dans le mini hachoir. Mixez rapidement, puis ajoutez l'huile d'olive.
- 2 Grillez les toasts, beurrez-les et recouvrez-les de la préparation. Servez bien frais.

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

