

Harengs "maison" à la crème



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 48 h

Recette préparée par mon mari depuis de longues années et appréciée par tous.

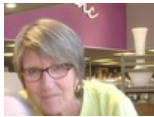
Ingrédients

- 1 bocal d'harengs au vinaigre - 450 g
- 2 pommes granny smith
- 1 poignée de persil
- 4 oignons verts - + oignons du bocal
- 30 cl de crème fraîche
- sel de mer
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Égouttez les harengs, coupez-les en petits morceaux ainsi que les oignons verts et les oignons du bocal.
- 2 Hachez le persil, épluchez les pommes et coupez-les en petits dés.
- 3 Déposez dans un saladier en verre une couche de harengs, pommes, oignons et persil. Alternez jusqu'au bord du plat. Mettez poivre du moulin et sel de mer (quelques grains) entre chaque couche.
- 4 Arrosez de crème fraîche. Laissez au réfrigérateur pendant 48h. Mélangez et dégustez avec du pain gris beurré et un bon verre de vin. Bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

