

Salade aux harengs fumés et aux pommes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

À l'origine, le hareng fumé est un simple hareng desséché, connu de temps immémoriaux, et conservé selon divers procédés par les peuples de la mer. C'est à partir du 13e siècle que la préparation traditionnelle par salage et fumage prend une grande importance.

Ingrédients

- 4 harengs fumés
- 4 pommes
- 2 oignons
- 1 citron
- 5 cl de vinaigre
- 5 cl d'huile d'olive
- 10 cl de vin blanc
- 1 blanc de poireau

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes en lamelles. Pressez le citron et versez-le sur les pommes.
- 2 Coupez les harengs en fines lanières. Pelez, lavez et coupez les oignons en fines lamelles. Enfin, lavez et coupez le poireau en petits tronçons.
- 3 Mettez les pommes, les harengs, les oignons et les poireaux dans un grand saladier. Préparez la sauce vinaigrette, en mélangeant, le vinaigre, l'huile et le vin blanc, et versez-la par-dessus.
- 4 Mélangez soigneusement et gardez au frais jusqu'au moment de servir! Bon appétit!

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

