

Tartines de harengs au chou rouge



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 mn

J'ai eu le plaisir de recevoir un colis du Comptoir de Belle Ile en mer ! Un grand merci à iTerroir ! J'ai donc décidé de faire des tartines avec la rilette de hareng et saumon et de l'accompagner d'une salade de harengs au chou rouge.

Ingrédients

- 1 chou rouge
- 2 harengs fumés doux
- 1 boîte de rilette hareng et saumon du comptoir de belle ile
- 1 cs de moutarde aux graines
- sel
- poivre
- huile
- vinaigre
- ciboulette
- 2 tranches de pain

Préparation

- 1 Emincer le chou, le faire blanchir 1 minute dans l'eau bouillante puis le plonger dans l'eau froide.
- 2 Dans un saladier, mettre les morceaux de harengs coupés en petits cubes, la ciboulette et le chou rouge.
- 3 Faire la vinaigrette avec huile, vinaigre, moutarde, sel et poivre.
- 4 Mélanger le tout et placer au réfrigérateur.
- 5 Griller 2 tranches de pain (pour moi, du sans gluten).
- 6 Etaler la rilette sur le pain.
- 7 Déposer sur la tartine un peu de salade de hareng, un radis et un morceau de feuille de salade.

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

