

Salade printanière de hareng fumé



Par personne :

- 3 pommes de terre à chair ferme,
- Un filet et demi de hareng (je vous conseille le hareng ci-dessus, le meilleur du marché)
- Une poignée de raisins secs
- Un petit verre de whisky (facultatif) (le mieux, évidemment, est un whisky bien tourbé)
- Un demi-radis noir (attention, ça dépend de la taille dudit radis)
- Une petite échalote
- Quelques branches de persil plat

Cuire 20-25 minutes à feu doux trois petites pommes de terre. Pendant ce temps, faire mariner une poignée de raisins secs dans une rasade de whisky et un peu d'eau chaude (couvrir pour concentrer les saveurs) et confettiser une petite échalote. Faire mariner l'échalote dans quelques cuillères à café d'un mélange vinaigre de vin-pincée de sel. Raper le radis noir, hacher finement le hareng. Le chat aura le droit de recevoir sur le museau un petit bout de hareng. Dès qu'elles sont cuites, hacher les pommes de terres pelées en fines rondelles et laisser un peu refroidir. Préparer la vinaigrette : ajouter aux échalotes doucement fondues par l'acide une pointe de poivre, quelques cuillères à café d'huile neutre (à convenance). Bien mélanger. Dresser la salade, parsemer de persil plat.

© Camille Sutter

Le conseil d'Alexis : un Savagnin du Jura.