



Salade fraîche de hareng fumé

Ingrédients pour 4 personnes

- 30 cl de crème allégée
- 1 càs de vinaigre de cidre
- 1 orange
- 2 branches de céleri
- 1/2 fenouil
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 2 oignons rouges
- 12 filets de hareng fumés
- 3 càc de graines d'anis (fenouil)
- Sel
- Poivre du moulin

Préparation

1. Versez la crème très froide dans un saladier. Ajoutez le jus de l'orange et le vinaigre. Fouettez énergiquement et réservez au frais.
2. Lavez et effilez les branches de céleri. Émincez-les en fines rondelles.
3. Lavez et épépinez les poivrons. Émincez-les très finement, ainsi que les oignons pelés.
4. Émincez, à la mandoline, le 1/2 fenouil.
5. Débarrassez le tout dans un saladier, salez, poivrez et réservez.
6. Découpez en biseau les filets de harengs.
7. Répartissez sur des assiettes les légumes, déposez-y les lamelles de harengs. Parsemez de graines d'anis et ajoutez la sauce au dernier moment.
8. Servez très frais.