HARENG-POMMES A L’HUILE REVISITE

Ingrédients :

pommes de terre vitelottes

3 harengs fumés à l'huile

2 oignons rouges

20cl de crème liquide entière

vinaigre de Xérès

huile

* Faire cuire 20 min des  pommes de terre vitelottes dans de l'eau bouillante ({#} La pointe du couteau doit traverser les pommes de terre mais en gardant les pommes de terre fermes).

Égoutter et éplucher les pommes de terre.

* Couper les pommes de terre en petits dés.   
  Arroser de vinaigre de Xérès + huile.
* Réserver la salade de pommes de terre.
* Faire chauffer ({#} sans bouillir !) 20cl de crème liquide entière + 2 oignons rouges émincés + 3 harengs fumés coupés en morceaux.

Laisser infuser 10 min.

* Mixer finement la crème de harengs.

Rectifier l'assaisonnement.

* Filtrer à travers un tamis.
* Verser la préparation dans un siphon.

Insérer 1 à 2 cartouches de gaz en prenant soin de secouer énergiquement entre les 2 cartouches

Réserver 2h au frigo ({#} siphon tête en bas)

* Au moment de servir, répartir la salade de pommes de terre dans des coupelles.
* Couvrir de chantilly aux harengs.

Bon appétit !!

http://cecilemillot.canalblog.com/archives/2010/11/22/19670504.html