

Terrine de Harengs aux pommes de terre, à la bière, et à la crème de Caviar

par Serge Muenier

Pour un terrine de 32 centimètres :

*18 filets de harengs "Matjes"
150 g de cornichons aigre doux
300 g d'oignons nouveaux
70 g de raifort râpé
0.5 litre de crème fraîche
2 dl de bière
1 pomme fruit
1 kg de pommes de terre nouvelles
5 feuilles de gélatine
20 g de persil haché*

Crème de caviar :

*2 dl de crème fleurette
1/2 jus de citron
50 g de caviar*

Préparation :

Couper les harengs dans le sens de la longueur en 3 parties. Réserver la partie centrale où se trouvent les arêtes. Faire suer à l'huile d'olive 200g de oignons nouveaux. Rajouter les morceaux d'harengs réservés et la bière, laisser cuire et réduire en purée. Passer au tamis fin. Rajouter la crème tiède, le raifort, la gélatine et 200g de pommes de terre cuites à la peau, écrasées à la fourchette, et le persil haché. Couper les cornichons et la pomme en bâtonnets, les pommes en robe des champs en tranches. tapisser le fond de la terrine d'une couche fine d'appareil, puis de tranches de pommes de terre. Disposer les filets de harengs sur les pommes de terre. Recouvrir l'appareil, puis des bâtonnets de cornichons et de pomme, ainsi que des oignons émincés.

Recommencer l'opération pour obtenir 3 couches de pommes de terre, 2 couches de harengs et 2 couches de cornichons, pommes et oignons. Recouvrir la dernière couche avec l'appareil et réserver au frais pendant 4 heures.

Présentation :

Servir la terrine avec la crème fleurette assaisonnée de citron, du caviar, de sel et de poivre.

Mon conseil :

Utiliser pour cette recette des harengs dit "Matjes" qui sont bien gras et légèrement salés, généralement de provenance Hollandaise.