

Petites barquettes d'endives au hareng et 2 pommes

sauce au raifort



Pour 10 endives

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 10 feuilles d'endives taille similaire (environ 2 belles endives)

Garniture :

- 1 filet de hareng doux
- 1 grosse pomme de terre à chair ferme (150 g)
- 1/2 pomme granny smith
- 1 petite échalote
- Ciboulette

Sauce au raifort:

- 2 c à soupe de crème fraîche épaisse allégée ou de fromage blanc
- 1 c à soupe de raifort
- 1 c à café de jus de citron
- Mélange Pharaon
- Graines de fenouil (facultatif)
- Sel
- Poivre

Dans une casserole, faites cuire la pomme de terre non épluchée en débutant la cuisson à l'eau froide pendant 15 minutes. Salez l'eau après 5 minutes de cuisson. En fin de cuisson, plongez la pomme de terre dans l'eau froide pour la refroidir

Émincez finement l'échalote. Ciselez 6 brins de ciboulette. Coupez le hareng en petits morceaux. Épluchez la pomme de terre et coupez-la en petits dés. Coupez la pomme en petits dés également.

Préparez la sauce : Mélangez la crème fraîche ou le fromage blanc, le jus de citron et le raifort. Salez et poivrez.

Dans un saladier, réunissez les dés de pomme de terre, les morceaux de hareng, les dés de pomme, l'échalote et la ciboulette.

Versez la sauce et mélangez avec délicatesse.

Passez rapidement des feuilles d'endives sous l'eau et séchez-les dans un sopalin ou un torchon propre.

Placez les feuilles sur une assiette ou un plat. *Si elles basculent sur le côté, retournez la feuille et faites une légère entaille sans la percer pour supprimer sa forme bombée.*

Répartissez la garniture sur chaque feuille d'endive.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir Décorez chaque barquette avec un brin de ciboulette et éventuellement des fines tranches de pommes non épluchées.

Servez très frais accompagné d'un petit vin blanc.