

Broodje haring

écrit par Pariseyn | 2 mai 2017



« Broodje haring » ou sandwich au hareng. Cette recette hollandaise existe depuis que l'on a découvert la conservation par le sel et le fumage, autrement dit le hareng saur. J'utilise plutôt du hareng mariné, ou rollmops, plus délicat en goût. On pourrait aussi utiliser du hareng frais (en saison) ou du hareng fumé doux, mais cela fera l'objet d'autres recettes car la mise en œuvre est différente.

La mise en œuvre est très simple ce qui n'empêche pas ce sandwich d'être absolument délicieux.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

8 tranches de [pain complet](#) ou de [pain de seigle](#)

8 filets de hareng mariné au vinaigre (rollmops)

1 oignon rouge

1 pot de crème fraîche entière de 25 cl

100 g de radis roses

Quelques feuilles de salade verte

De la crème de vinaigre balsamique Delpeyrat au poivre de Sichuan

Laver et couper les radis en rondelles.

Mélanger les radis et la crème fraîche. Réserver.

Eplucher et couper l'oignon en rondelles à la mandoline.

Déposer quelques feuilles de salade sur le pain inférieur et badigeonner par-dessus la crème aux radis.

Ajouter un filet de crème balsamique.

Déposer 2 filets de hareng mariné.

Ajouter généreusement des rondelles d'oignon.

Refermer avec la tranche de pain supérieure et servir avec un cornichon aigre-doux.

Le sandwich sera meilleur si on l'emballe dans du film alimentaire, puis stocker au frais pour le consommer quelques heures plus tard (le sortir du réfrigérateur 1 heure avant de le consommer).

