

Gaufre au sarrasin et hareng mariné

écrit par Pariseyn | 9 août 2021



Une tartine salée à base de gaufre au sarrasin. Parfaite pour un brunch endimanché.

Ingrédients, pour 4 gaufres :

4 [gaufres au sarrasin](#)

200 g de fromage frais type St Moret

1 paquet de hareng mariné aux épices douces « La cuisine du poissonnier » (Grand Frais) ou de rollmops

1 oignon jaune

1 bouquet de ciboulette

Des baies roses

Ciseler la ciboulette.

Eplucher l'oignon et le découper en rondelles.

Couper le hareng en tronçons.

Garnir chaque gaufre de fromage blanc travaillé à la fourchette.

Ajouter les tronçons de hareng et déposer quelques rondelles d'oignon.

Répartir de la ciboulette ciselée.

Servir parsemé de baies roses.

