

SALADE NORDIQUE



4 filets de hareng fumé doux Emile Fournier & Fils (soit un sachet sous-vide de 200 g), 2 pommes de terre cuites à l'eau, 1 betterave rouge cuite, 1 pomme fruit, 1 concombre, 1 oignon, au choix : 2 c. à soupe d'aneth hachée ou de sommités de fenouil, sauce mayonnaise, 1 oeuf dur.

Coupez les filets de hareng fumé en petits dés ainsi que les pommes de terre pelées, la betterave et la pomme.

Pelez et émincez le concombre et l'oignon.

Assaisonnez avec la mayonnaise préparée et servez frais saupoudré de l'oeuf dur haché.

HARENG MINUTE



4 filets de hareng fumé doux Emile Fournier & Fils (soit un sachet sous-vide de 200 g), 25 cl de crème fraîche épaisse, quelques brins de ciboulette, poivre.

Disposez les filets de hareng fumé dans un plat adapté au micro-ondes.

Nappez-les généreusement de crème fraîche, saupoudrez de ciboulette

finement coupée et poivrez. Faites cuire 1 minute au micro-ondes.

Accompagnez-les de pommes de terre cuites à la vapeur et de salade verte assaisonnée.

SALADE DE HARENG FUMÉ LINGOTS DU NORD



4 filets de hareng fumé doux Emile Fournier & Fils (soit un sachet sous-vide de 200 g)

200 g de lingots du Nord, 2 belles tomates, 1 oignon, vinaigrette, persil.

Cuire les lingots et les refroidir.

Couper les filets de hareng fumé en lanières.

Laver et couper les tomates en morceaux.

Éplucher et émincer en fines rondelles les oignons.

Mélanger l'ensemble des ingrédients à la vinaigrette et ajouter le persil.

FILET DE HARENG FUMÉ POMMES À L'HUILE



4 filets de hareng fumé doux Emile Fournier & Fils (soit un sachet sous-vide de 200 g)

8 petites pommes de terre, 2 cuillères à soupe d'huile,

1/2 cuillère de vinaigre balsamique, 1 échalote hachée, persil et poivre du moulin.

Cuire les pommes de terre.

Découper les filets de harengs doux en dés.

Assaisonner de poivre, d'huile, de persil, de vinaigre et d'échalote finement hachée. Servir tiède.