

POMMES DE TERRE AU HARENG FUMÉ, CRÈME ET OIGNONS DOUX

🍴 4 personnes

🕒 40 minutes

Un classique du Nord revisité en plat réconfortant – fumé, crémeux, fondant



INGREDIENTS

- 600 g de filets de hareng fumé
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 400 g d'oignons doux
- 300 g de crème fraîche épaisse
- 40 g de beurre
- 4 feuilles laurier
- 20 g de persil frais haché
- 4 g de poivre noir moulu

ASTUCES

****Astuce ch'ti**** : Si vous avez de la bière blonde du Nord, remplacez 30 g de crème par de la bière pour une touche encore plus authentique. Vous pouvez également ajouter des rondelles de carottes avec la cuisson des pommes de terre. Se réchauffe très bien le lendemain !

REALISATION

Cuire les pommes de terre :

Épluchez et coupez les pommes de terre (à chair ferme) en rondelles épaisses. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante non salée avec les feuilles laurier pendant 15 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes. Égouttez et réservez.

Faire fondre les oignons :

Pendant ce temps, émincez finement les oignons doux. Faites-les revenir à feu doux dans le 40 g de beurre pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants et légèrement dorés. Attention à ne pas les faire brûler.

Coupez les filets de hareng :

Découpez les en morceaux de 4 à 5 cm. Si vos harengs sont très salés/fumés, rincez-les rapidement à l'eau froide.

Assembler et napper de crème :

Dans une poêle ou un plat à gratin, disposez les rondelles de pommes de terre, les oignons fondus et les morceaux de hareng en les mélangeant délicatement. Versez la crème fraîche épaisse par-dessus et ajoutez le poivre noir moulu. Pas de sel – le hareng s'en charge.

Réchauffer doucement :

Faites chauffer l'ensemble à feu doux (ou au four à 180°C) pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que la crème fraîche et nappe joliment le tout.

Finir et servir :

Parsemez de 20 g de persil fraîchement haché au moment de servir. Accompagnez d'une salade verte bien relevée à la moutarde pour contrebalancer le fumé.