

HARENG SOUS LE MANTEAU

Il vous faut (pour six à huit personnes)

- 1 gros pot de mayonnaise,
- 40 cl de crème liquide (on peut, si on le souhaite, la prendre allégée)
- 5 pommes de terre cuites en robe des champs puis épluchées
- 3 carottes cuites
- 1 barquette de harengs fumés doux (dans le rayon saumon fumé des grands magasins)
- 4 œufs durs
- 1 oignons ou quelques échalotes
- 1 paquet de betteraves cuites (300 g environ)
- Huile (tout sauf olive)

Préparation

1. Tous les ingrédients doivent être cuits et froids
2. Couper le hareng en carrés et disposer les morceaux sur un plat ovale
3. Couper en lamelles l'oignon ou les échalotes et les placer sur le hareng
4. Verser 2 cuillerées à soupe d'huile et mélanger le tout
5. Râper dessus (avec une grosse râpe) les pommes de terre et recouvrir de mayonnaise (mélangée à la crème fraîche pour la rendre plus liquide)
6. Râper les carottes, badigeonner de mayonnaise + crème
7. Même chose pour 3 œufs durs + mayonnaise
8. Terminer avec les betteraves rouges et le reste de la mayonnaise
9. Pour la décoration, râper le dernier œuf très fin

Si on prépare un plat pour beaucoup de convives, on peut répéter toutes ces opérations deux fois.

Vous devriez obtenir une colline sur laquelle on peut disposer quelques décorations (œufs, citrons coupés, etc...)



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА !!!

Variante proposée par Marie-Jo :

(pour 10 personnes)

- 1 paquet de hareng fumé (doux) : paquets de 200 g
- 1 paquet de betteraves (cuites) : paquet de 500 g
- 1 pomme verte (granny smith)
- 650 g de pommes de terre
- 1 boîte de 475 g mayonnaise

Faire cuire les pommes de terre "en robe des champs" refroidir et éplucher

Dans un plat creux mettre en couches : pommes vertes râpées, hareng coupé en cubes, pommes de terre, betteraves et la mayonnaise.

Laisser au frais 3 à 4 heures