

Salade de harengs fumes

Préparation: 30 mn

Cuisson: 5 mn

Catégories: Ile-de-France; Salades

Pour 6 personnes :

1 l de moules

4 harengs fumés

1 gros oignon

250 g de maïs égrené en boîte

1 poivron rouge

1/4 de concombre

3 grosses endives

1 poignée d'aneth finement haché

vinaigrette moutardée

Grattez et lavez les moules, faites-les ouvrir sur le feu vif. Sortez-les de leurs coquilles. Épluchez les harengs, levez les filets, ôtez les arêtes.

Coupez-les en morceaux. Épluchez et émincez l'oignon. Égouttez le maïs. Découpez le poivron en lanières, le concombre en rondelles. Épluchez les endives. Disposez tous ces ingrédients dans un saladier, arrosez avec la vinaigrette, saupoudrez d'aneth haché. Servez avec du pain de campagne et du beurre.

Note: Si vous n'avez pas d'aneth, remplacez-le par de petits brins de fenouil hachés. Nous vous recommandons un vin blanc de Cassis avec cette salade.

Vin conseillé: Vin de Cassis

ELLE 2000 recettes

lien permanent vers la recette : [Salade de harengs fumes](#)