

Ronde de concombre et harengs fumés au Raifort rémoulade d'Alsace

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 0

Ingrédients :

- 2 cc de raifort rémoulade d'Alsace
- 200 g de filets de hareng fumé
- 1 concombre
- 1 citron
- 4 c. à s. de crème fraîche
- 2 cc de jus de citron
- 1 cc de vinaigre
- Sel, poivre



Étapes :

- Mélanger la crème, le jus de citron, le raifort et le vinaigre. Saler, poivrer.
- Ajouter les filets de hareng coupés en petits morceaux et mélanger doucement.
- Disposer sur le pourtour d'une assiette des fines rondelles de concombre (non pelé) et dresser au centre, en dôme, la préparation de hareng au raifort d'Alsace.
- Garnir d'un morceau de citron et accompagner de pain complet.