



Tourelle de hareng et légumes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

harengs en saumure

4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche

1 oignon (émincé)

2 pommes de terre (grosses, épluchées et cuites, coupées en fines rondelles)

2 carottes (râpées)

2 betteraves (prêtes à l'emploi, en rondelles)

1 petit bocal de crème aigre

4 œufs (durs)

sel et poivre

1 bouquet ciboulette (ciselée)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le hareng en petits dés et mélangez-le avec la mayonnaise et l'oignon.
- 2.** Placez un cercle à dresser au centre d'une assiette. Dans le fond, mettez $\frac{1}{4}$ des rondelles de pommes de terre et tassez-les bien. Ajoutez $\frac{1}{4}$ du mélange aux harengs. Continuez avec $\frac{1}{4}$ des carottes râpées et $\frac{1}{4}$ des betteraves.
- 3.** Garnissez d'une cuillère à soupe de crème épaisse et parsemez de $\frac{1}{4}$ des œufs durs écrasés. Salez et poivrez. Garnissez de ciboulette. Confectionnez 4 tourelles de cette façon.