

## **Terrine de harengs fumés et pomme de terre à la bière**

Pour 10 personnes

Fait par :

Le : octobre 2018

Source recette : [www.goodfish.com](http://www.goodfish.com)

### **1. ELEMENTS DE BASE**

1 kg de Pomme de terre Charlotte

1 kg de harengs fumés

10 cl d'huile de noix

100 g d'échalotes

1/5 botte d'aneth

1/5 botte de ciboulette

Pm Gros sel

Cuire les pommes de terre en Robe des Champs, les refroidir puis les émincer

Ciseler finement les échalotes, la ciboulette

Hacher l'aneth

Assaisonner délicatement les pommes de terre avec les aromates

### **2. GARNITURE**

300 g de carotte

200 g d'oignon rouge

50 g de beurre

Pm baies de genièvre

Gros sel

Sel fin, poivre blanc

Eplucher et laver tous les légumes

Les émincer finement

Les faire étuver séparément, assaisonner et parfumer aux baies de genièvre

Ajouter 10 cl de bière si nécessaire

Garder les légumes croquants

### **3. GELEE A LA BIERE**

75 cl de bière blonde

10 feuilles de gélatine (20 g)

Ramollir la gélatine à l'eau froide puis bien la presser au moment de l'utilisation

Chauder 10 à 20 cl de bière. Ajouter et fondre la gélatine. Passer au chinois sur le reste de bière froide

### **4. MONTAGE ET FINITION**

Recouvrir une terrine de papier film pour faciliter le démoulage

Monter la terrine en alternant les couches de pommes de terre, de harengs, et légumes.  
Terminer en coulant la gelée  
Laisser prendre 24h au froid  
Tailler une tranche par assiette au moment du dressage

### **5. DRESSAGE**

300 g d'endives

30 g de raifort

25 cl de crème fouettée

10 cl de vinaigre de cidre

20 cl d'huile de noix ou colza

1/10 de pluchette d'aneth

Sel fin, poivre moulu

Trier et émincer les endives, assaisonner au moment de l'envoi.

Réaliser une crème fouettée au raifort et façonner une quenelle par assiette.