

Terrine de harengs fumés et pomme de terre à la bière

Pour 10 personnes

Fait par :

Le : octobre 2018

Source recette : 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 s 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
Chauffer 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 pluche 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.