

HARENGS A LA CREME A L'ALSACIENNE ACCOMPAGNES DE GRUMBEEREKNEPFLES

INGREDIENTS :

pour 4 personnes

500 g de harengs salés déjà nettoyés
25 cl de crème fraîche épaisse
3 échalotes (ou oignons) finement émincés
30 g de moutarde condiment
1 verre de de vin blanc
1 cuillère a café de vinaigre Melfort
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
1 pomme coupée en dés (en option)
Poivre
1 paquet de Grumbeereknepfles Traiteur Schneider

PREPARATION :

Dépose par couche les filets de hareng dans un plat et arrose-les avec le vin blanc et le vinaigre.

Ajoute l'échalote émincés (ou oignons) les pommes en dés tout en répartissant laurier, clou de girofle et genièvre.

Prépare ensuite la marinade, en mélangeant la crème et la moutarde avec le poivre, et verse sur les filets.

Laisse mariner au minimum 2 – 3 jours (idéalement même une semaine) dans un endroit frais avant de servir avec des Grumbeereknepfle et ou des pommes de terre sautées.

