



# Filets de hareng à la crème et à l'aneth

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Populaires dans les pays du nord et de l'est de l'Europe, les filets de harengs à la crème, avec leur sauce aigre-douce légèrement anisée, sont traditionnellement servis avec des pommes de terre cuites à l'eau ou sur du pain de campagne.

Ils peuvent aussi être ajoutés à toutes sortes de salades composées pour les assaisonner et leur apporter leur bon goût de poisson.

Quantité: 300 g - Difficulté: Facile - Préparation: 10 min - Durée: 10 min

## Ingrédients

- 1 pot de rollmops aux oignons (200 g net égoutté)
- 70 g de crème fraîche épaisse
- 30 g de mayonnaise
- 1 cuillère à café d'aneth frais ou séché
- 1/2 cuillère à café de moutarde de Dijon
- 1/4 de cuillère à café de sucre brun
- 1 pincée de poivre noir moulu

## Préparation

1. Égoutter les rollmops dans une passoire, au-dessus d'un récipient pour recueillir la marinade.
2. Retirer les bâtonnets qui tiennent les filets enroulés et les dérouler.
3. Dans un bol, bien mélanger la crème, la mayonnaise, la moutarde, l'aneth, le poivre et le sucre avec 1/2 cuillère à soupe de la marinade des filets.
4. Couper les filets en deux dans le sens de la longueur, puis en lamelles d'un centimètre d'épaisseur.
5. Hacher grossièrement les oignons.
6. Ajouter hareng et oignons à la sauce et mélanger à nouveau.
7. Couvrir et laisser mariner au frais pendant quelques heures.

## Remarques ou suggestions

- Ce plat peut être consommé juste après sa préparation. Le laisser mariner quelques heures permettra à la sauce de s'imprégner de goût du poisson.

## Ingrédient original

- Aneth