

Hareng pommes à l'huile à ma façon

300 g de harengs doux fumés J.C.David
500 g de pommes de terre primeur de Noirmoutier
deux oignons violets
Une cuillerée à café de gingembre frais haché
Une tige de citronnelle
Une graine de cardamome
100 g de radis noir
15 cl d'huile de pépins de raisin
quelques brins de persil plat
deux cuillerées à soupe de gros sel marin

Frottez les pommes de terre de Noirmoutier avec le gros sel pour éliminer la fine peau. Rincez-les et faites-les cuire à la vapeur pendant une trentaine de minutes selon leur taille. Emincez les oignons violets en fines lamelles, la citronnelle en quatre ou cinq tronçons. Ecrasez la graine de cardamome. Dans une grande terrine, mélangez les oignons, le gingembre frais, les tronçons de citronnelle, la cardamome et le radis noir taillé en fines rondelles. Versez l'huile de pépins de raisin (dont la particularité est qu'elle ne fige pas au froid). Incorporez les pommes de terre encore tiède puis les filets de harengs coupés en petits tronçons. Mélangez bien, parsemez de persil plat ciselé et couvrez. Réservez au réfrigérateur au moins une nuit avant de déguster

