FICHE RECETTE

Mise à jour : 02/06/2025

Hareng mariné au poivre noir fumé de Sarawak, sumac et pommes de terre multicolores

Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.5	Vin de France blanc 12° en bouteille 75 cl FRANC TERROIR	0171175
0.5	Vinaigre floral Romeiko géranium en bouteille 250 ml SENS GOURMET	0231212
0.5	Huile d'olive vierge AOP BIO en bouteille 50 cl CASTELINES	0203613
PM	Poudre de Sumac en sachet 500 g TERRE	0185565
PM	Thym entier en boîte 165 g DUCROS	0010323
PM	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131
PM	Poivre noir fumé de Sarawak en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0247378
0.4	Pomme de terre vitelotte	~
0.4	Pomme de terre Charlotte	~
3 PCE	Oignons rouges	~
1	Ciboulette	~

Étapes de préparation

1. Découper les harengs frais en tronçons.
2. Pour la réalisation de la marinade, mélanger le vin blanc dans un cul de poule, le vinaigre et l'huile d'olive, le sumac, le thym puis faire mariner les harengs dans la marinade 24h au froid.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation

3. Cuire les pommes de terre charlotte et les vitelottes et les rajouter dans la marinade.
4. Couper les oignons en rondelle et mettez les également dans la marinade.
5. Une fois les 24h écoulées, vous pouvez enfin les dresser dans une assiette en ajoutant quelques brins de ciboulette et quelques tours de moulin de poivre de Sarawack fumé.

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur.
Photo non contractuelle - suggestion de présentation