

Oct - Décembre

Rollmops de harengs



Rollmops de harengs



Préparation: 30 minutes

Cuisson: 20 minutes

Pour 4 personnes: 12 filets de harengs préparés 24h avant dégustation par le poissonnier, 2 carottes coupées en fines rondelles, 3 échalotes émincées, 1 citron non traité tranché finement, 300 ml de vin blanc sec, 100 ml de vinaigre de cidre, 100 ml d'eau, 1 bouquet garni (thym, laurier, persil), 1 cuillère à café de sucre, 10 graines de coriandre, 1 pincée de sel, 10 grains de poivre

- Vérifier et parfaire la préparation des harengs si nécessaire (arêtes, etc...).
- Rincer et ranger les filets dans un plat assez large pouvant aller sur la flamme.
- Préparer la marinade en amenant à ébullition dans une casserole le mélange de tous les ingrédients, pendant 2 minutes.
- Verser sur le poisson, cuire une dizaine de minutes à feu doux. Laisser refroidir, réserver au frais 24h avant de consommer.
- Les servir roulés et maintenus avec une pique en bois, garnis de marinade.



Demandez
à votre poissonnier
de vous préparer
les filets de harengs.



PAVILLON FRANCE est la marque des produits de la pêche française: plus de 50 espèces majeures de poissons, coquillages et crustacés qui varient au rythme des saisons. Du bateau à l'assiette, c'est simple de savourer les produits de la pêche française avec Pavillon France.

Retrouvez-nous sur pavillonfrance.fr et



La marque des produits
de la pêche française