



Bruschettas au hareng et à la betterave



4 pers



15 mn

Les ingrédients

- 8 filets de harengs fumés sous vide
- 2 petites betteraves crues
- 1 citron
- 1 échalote rose
- 1 branche de persil plat
- 4 petits pains
- Huile
- Poivre

La recette

Etape 1

Brosser le citron sous l'eau chaude, prélever les zestes fins et presser le jus. Peler les betteraves, les trancher très finement et les arroser de jus de citron. Réserver.

Etape 2

Peler et émincer l'échalote. Ciseler le persil et le mélanger avec l'échalote et les zestes de citron.

Etape 3

Couper les petits pains en deux, les faire griller, les arroser d'un filet d'huile d'olive, disposer les betteraves, ajouter un filet de hareng et parsemer du mélange échalote-persil. Poivrer et servir.

