

La tarte de hareng fumé et chicons

une recette de Benjamin Bajoux

3

LES INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 1 pâte Brisée
- 4 filets de hareng
- 1 gros chicon (endive)
- 1 grosse échalote
- 3 pommes de terre
- 20 cl de crème liquide
- 2 œufs
- 1 citron vert
- Poivre, muscade, citron
- Moutarde
- Beurre
- Piment d'Espelette

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Première étape :

- Dans une poêle, faire fondre un gros morceau de beurre et rissoler pendant 3 minutes une échalote émincée et 2 pommes de terre émincées. Puis ajouter un chicon émincé.
- Mélanger et laisser cuire encore 2 minutes.
- Ajouter sel, poivre et piment d'Espelette, puis une cuiller de moutarde et mélanger.
- Ajouter les filets de hareng découpés en dés (en essayant d'enlever un maximum d'arêtes). Mélanger et arrêter la cuisson.

Deuxième étape :

- Dans un saladier à part, réaliser l'appareil en cassant les deux œufs et en ajoutant 20 cl de crème liquide.
- Puis y ajouter du poivre et du sel, le jus d'un citron vert et mélanger le tout.

Troisième étape :

- Prendre des petits moules (ou un grand moule pour une seule grande tarte) : les beurrer, disposer la pâte feuilletée, faire des petits trous avec une fourchette.
- Verser le mélange « endives, pommes de terre, échalote, filets de hareng, etc. » et le faire revenir dans la poêle. Disposer au-dessus des rondelles de pommes de terre crues.
- Verser l'appareil par-dessus et mettre les tartes au four 20 minutes à 200° puis 15 minutes.

L'ASTUCE DU CHEF

Benjamin Bajoux, chef du Balsamique Restaurant, confie son astuce pour concocter une tarte tatin différente :
« Vous pouvez remplacer les pommes par des poires ! »

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES : <http://bit.ly/Recette-chtis-plats>

