

Chiquetaille d'Hareng Saur confits



Temps de préparation: 30 minutes

Pour 0 personnes

Recette proposé par Marie-Louise

Liste des ingrédients

- 3 Harengs Saur (fumé)
- 2 piments antillais
- 1 citron vert / jaune
- 2 gros oignons
- 3 belles carottes
- 1 morceau de gingembre
- ciboulette (facultatif)
- Ails
- un filet d'huile
- 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc

Etape 1



Préparation des ingrédients: éplucher les carottes, oignons, ails, gingembre. Couper grossièrement la ciboulette (facultatif) couper en deux les piments.

Etape 2



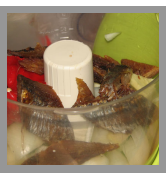
Préparation des harengs Saur: Couper les extrémités (tête et queue) et les petites nageoires.

Ouvrir en deux le hareng.

Vider l'intérieur et sortir l'arrêt dorsale (+ les arrêtes les plus épaisses)

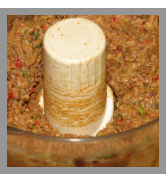
Couper les harengs en morceaux.

Etape 3



Mettre dans un mixeur les oignons, ails, gingembre, ciboulette, piments et la préparation des harengs.

Etape 4



Mixer le tout en incorporant un léger filet d'huile.

Etape 5



Râper les carottes

Etape 6



Mettre dans un saladier les carottes râpées, les ingrédients-harengs mixer et le jus d'un citron vert et jaune.

Etape 7



Mélanger le tout avec les 3 cuillère à soupe de vinaigre blanc et mettre en bocaux.

Cette recette vous a plu ?
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.
Merci.