

Harengs, crudités et pommes de terre tièdes de Plozévet

- 1 petit chou blanc cabus
- 1 bulbe de fenouil avec ses feuilles
- 1 petit radis noir
- 6 pommes de terre de Plozévet
- 1 petit citron vert
- 8 brins de ciboulette
- 1 petit bouquet de coriandre
- 12 cosses de petits pois frais
- 2 oignons type cébettes
- 1 petite branche de céleri
- 1 pincée de laitue de mer au gros sel
- 2 feuilles de laurier
- 1 cm de gingembre frais
- 3 harengs fumés
- Huile d'olive vierge extra
- Fleur de sel, poivre du moulin

Nettoyez les pommes de terre et faites les cuire dans de l'eau bouillante, sans les éplucher, avec les feuilles de laurier. Emincez finement le bulbe de fenouil avec la mandoline. Disposez-le dans le fond du saladier avec le zeste et le jus de citron vert. Salez, poivrez et arrosez avec un filet d'huile d'olive. Avec un couteau éminceur bien aiguisé, taillez le chou cabus en fine julienne. Faites de même avec le radis noir. Ciselez la coriandre, les oignons frais et la ciboulette. Faites tremper les algues dans de l'eau froide, égouttez-les et hachez-les finement. Hachez également le gingembre frais et écossez les petits pois frais. Mélangez le tout avec le fenouil mariné, arrosez d'huile d'olive et rectifiez l'assaisonnement. Taillez les harengs fumés en bâtonnets. Egouttez les pommes de terre et épluchez-les. Déposez les tranches de pommes de terre tièdes sur les crudités, ajoutez les harengs et savourez.

