



## Tourelle de hareng et légumes

Temps de préparation 30 min à 1h

**Difficulté**Facile



## **Ingrédients**

harengs en saumure

- 4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
- 1 oignon (émincé)
- 2 pommes de terre (grosses, épluchées et cuites, coupées en fines rondelles)
- 2 carottes (râpées)
- 2 betteraves (prêtes à l'emploi, en rondelles)
- 1 petit bocal de crème aigre
- 4 œufs (durs)
- sel et poivre
- 1 bouquet ciboulette (ciselée)

## Méthode de préparation

- 1 Coupez le hareng en petits dés et mélangez-le avec la mayonnaise et l'oignon.
- Placez un cercle à dresser au centre d'une assiette. Dans le fond, mettez ¼ des rondelles de pommes de terre et tassez-les bien. Ajoutez ¼ du mélange aux harengs. Continuez avec ¼ des carottes râpées et ¼ des betteraves.
- **3.** Garnissez d'une cuillère à soupe de crème épaisse et parsemez de ¼ des œufs durs écrasés. Salez et poivrez. Garnissez de ciboulette. Confectionnez 4 tourelles de cette façon.