

Carbonara de pommes de terre au **HARENG SAUR** et parmesan, écume de pommes vertes



INGREDIENTS

POUR 4 PERSONNES

CARBONARA :

6 (bintje) pommes de terre
1 oignon
10 cl d'huile olive
6 harengs saur
Sel, poivre

SAUCE :

100 gr de parmesan
3 jaunes d'œufs
35 cl de crème liquide l

ECUME BASILIC :

2 pommes vertes
25 cl de Fumet de poisson
10 gr de sucre

- Lavez et épluchez les pommes de terre, passez les au rouet à légumes. rincez-les à l'eau froide. Epluchez et émincez l'oignon en fines lamelles.
- Suez à l'huile d'olive l'oignon et ajoutez la pomme de terre, faites revenir 5 minutes.
- Détaillez le hareng en petit morceaux.
- Mélangez le parmesan, les deux jaunes d'œufs et la crème.
- Après cuisson des pommes de terres, ajoutez le mélange jaunes d'œuf / parmesan puis le hareng saur afin de lier l'ensemble. Vérifier l'assaisonnement.
- Mixez les 3 éléments de l'écume puis ajoutez un bulleur à poissons.
- A l'aide d'une fourchette, dressez dans des coupelles la Carbonara de pommes de terre puis une écume de pommes vertes.

