



GORDON[®]
FINEST BEERS[®]

L'arôme ne trompe pas sa saveur. L'amertume apportée par ses houblons aromatiques est combinée avec la saveur sucrée mêlée aux malts torréfiés et typés qui la rendent irrésistiblement chaleureuse par tant d'éléments chatoyants au palais. Elle laisse une conclusion corsée et douce.



FR

Pour 4 personnes

Filets de harengs marinés, vinaigrette de GORDON FINEST SCOTCH

Ingédients

- 4 filets de hareng découpés finement
- 50 cl de jus de limon + zeste de limon (pour marinade)
- 20 cl d'huile de colza
- 1 oignon rouge
- petits oignons
- 2 càs de miel d'acacia
- 25 cl de **Gordon Finest Scotch** réduite
- ¼ de céleri rave
- 200 g de purée de patate douce
- Zeste de limon blanchi (pour décoration)
- Jus de citron
- Poivre du moulin avec mélange de grains de poivre blanc et baies roses séchées
- Gros sel

Laisser mariner les filets de hareng au moins pendant 2 heures dans un mélange de jus et de zeste finement ciselé de limon, 10 cl d'huile de colza, d'oignon rouge finement haché, 1 càc de miel ; saler et poivrer. Pour la vinaigrette, réduire la **Gordon Finest Scotch** à 10 cl avec 1 càc de miel, sel et poivre. Laisser refroidir. Y ajouter 10 cl d'huile de colza. Rajouter éventuellement du jus de citron selon goût. Découper le ¼ de céleri rave en petits dés. Les cuire dans de l'eau bouillante salée avec une càs de jus de citron. Rafraîchir et égoutter. Mélanger la brunoise de céleri rave avec la marinade de poisson. Assaisonner avec le poivre, le sel et le jus de citron selon goût. Tracer au milieu de l'assiette une ligne de purée de patate douce en forme de goutte. Y déposer les petits oignons ciselés. Poser sur la purée de pommes de terre quelques rondelles d'oignons marinés et la brunoise de céleri rave. Disposer dessus les fines tranches de harengs marinés avec quelques zestes de limon. Arroser de vinaigrette **Gordon Finest Scotch**, d'un mélange de poivre du moulin et saupoudrer le tout d'un peu de gros sel.

Commandez
le livre! 