

SELEDKA POD CHUBOY (HARENG SOUS COUVERTURE)



Recette traditionnelle russe

Ingrédients

- 1 betterave cuite
- 1 - 2 harengs marinés
- 2 pommes de terre
- 2 carottes
- 2 œufs durs
- 1 oignon
- mayonnaise

Préparation pour 6 personnes

Râper la betterave, les pommes de terre, les carottes. Faire cuire les pommes de terre et les carottes dans de l'eau bouillante. Couper en petits morceaux (ou comme vous voulez) les harengs, les œufs et l'oignon.

Mettre au fond de saladier les pommes de terre, recouvrir de mayonnaise. Ajouter les harengs, l'oignon et une nouvelle couche de mayonnaise. Continuer avec les œufs, les carottes et une couche de mayonnaise. Terminer avec la betterave et la mayonnaise.

Servir très frais.

On peut également présenter à l'assiette en utilisant des disques de montage qui seront démoulés au moment de servir.