

Roulés aux oeufs de hareng



Fiche recette

Roulés aux oeufs de hareng de hareng

Certains types d'oeufs de poissons proviennent de poissons rares, ce qui rend très coûteux. Ce n'est pas le cas avec SILLROM, oeufs de harengs, pêchés dans les eaux froides au large de la côte norvégienne.

En Scandinavie, les oeufs de hareng sont appréciés tout d'abord pour leur goût délicieux, mais aussi pour leur valeur nutritive et leur facilité d'accompagnement.

Ingrédients (16 pieces, pour 4 personnes) :

2 tranches de pain polaire TUNNBRÖD
1 gros oignon haché finement
85g d'oeufs de hareng SILLROM
10 cl de crème fraîche

Préparation :

Mélangez ensemble les oeufs de hareng, l'oignon et la crème fraîche. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Étalez cette préparation sur le pain.
Enroulez le tout puis réservez au réfrigérateur pour une heure au moins.
Découpez des tranches de 1 ou 2 cm d'épaisseur.

Servez accompagné d'une boisson !



BRÖD TUNNBRÖD
pain polaire,
surgelé
225 g

1,95€

Soit 8,67€/kg



SILLROM
oeufs de hareng
85 g

2,20€

Soit 25,88€/kg