

Tentation de Jansson



Fiche recette

Tentation de Jansson

C'est un plat très populaire en Suède. Surtout à la période de Noël, il est de toute évidence trouvé sur chaque buffet, partout dans le pays. C'est un gratin préparé en couches de pommes de terre, d'anchois de type sprat et d'oignon avec de la crème. Servir dans le cadre d'un buffet, un plat pour le dîner ou un léger souper tardif.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

5 ou 6 pommes de terre
2 oignons émincés finement
10 filets de sprats marinés « SKARPSILL »
2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
20 - 30 cl de crème fraîche

Préparation :

Épluchez les pommes de terre et découpez-les en bâtonnets de la taille d'une allumette que vous placerez dans de l'eau froide.

Faites dorer lentement l'oignon dans le beurre. Ouvrez la boîte de filets de sprats

et réservez le jus. Séchez les bâtonnets de pommes de terre.

Dans un plat beurré, alternez-les couches de pommes de terre avec les filets de sprats et l'oignon, en commençant et en terminant par une couche de pommes de terre. Versez la moitié de la crème et parsemez de quelques noisettes de beurre.

Enfournez dans un four préchauffé à 200-225 °C et laissez cuire environ 45 min jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Arrosez ensuite de temps en temps avec le reste de la crème et le jus des filets de sprats selon votre goût.



SKARPSILL
filets de sprats
marinés
100 g

2€

Soit 20€/kg