

St Céols au hareng fumé et raifort

Informations



Ingrédients

- 1 St Céols
- 300 gr de cream cheese Isigny
- 100 gr de crème de raifort
- 40 gr de tétragone
- 100 gr de hareng fumé
- 2 carottes moyennes
- 2 oignons rouges
- 5 cl d'huile de noix A l'Olivier
- Sel fin, poivre du moulin
- 100 g de crispy d'oignon

Étapes de la préparation



1. Dans un cul de poule, mélangez à l'aide d'un fouet le cream cheese et le raifort. Assaisonnez avec le sel fin et le poivre du moulin. Masquez le dessus et les bords du fromage avec le cream cheese au raifort.
2. Enrobez le dessus et les bords du St Céols avec le crispy d'oignon.
3. Masquez le dessus avec les feuilles de tétragone et déposez l'ensemble de la garniture : hareng, carottes, oignons rouges, que vous aurez préalablement découpés et légèrement marinés avec un peu d'huile de noix.
4. Décorez le tout avec des quartiers de citron jaunes

? **Astuce** : Servez accompagné d'un trait d'huile de la marinade des harengs et d'une tranche de pain noir grillé