

GRATIN DE HARENGS AUX POMMES DE TERRE



Pour 6 personnes

Ingrédients :

6 harengs fumés doux (environ 400 g)

6 grosses pommes de terre

2 oignons

3 dl de crème liquide

5 c à s de chapelure

50 g de beurre

10 brins d'aneth

Eplucher les pommes de terre et les couper en très fines rondelles.

Couper les harengs fumés en gros dés.

Hacher l'aneth.

Emincer les oignons et les faire fondre légèrement dans une poêle avec la moitié du beurre.

Beurrer un plat à gratin. Étaler une couche de pommes de terre, poivrer, une couche d'oignons, une couche de harengs. Saupoudrez d'aneth, poivrer et recommencer les couches en finissant par les pommes de terre.

Faire chauffer la crème et la verser sur la préparation.

Saupoudrer de chapelure et répartir le restant du beurre en noisettes.

Faire cuire au four à 210° pendant une heure environ.

Servir avec une salade verte.