



# Salade de harengs

.....

Le hareng est un classique de la table d'Europe centrale et de l'Est. Réputé bon marché, il est la star du repas familial accommodé de multiples façons: beignets, salade de pommes de terre et hareng, ou simplement escorté d'oignon nouveau.

750 g de filets de harengs à l'aneth  
(3 bocaux de 250 g, égouttés)

2 carottes, râpées

1 oignon, épluché et râpé

3 œufs durs, râpés

1 gros concombre au sel aigre-doux, débité en petits cubes

1 pomme douce, épluchée et débitée en petits cubes

1 feuille de laurier

1 cc de sucre

1 cs de jus de citron

2 cs d'aneth, ciselé

1 litre de crème aigre

sel, poivre

Découper les harengs en petites tranches, disposer dans un saladier et ajouter les autres ingrédients, poivrer abondamment et ajouter la crème aigre.

Goûter et saler si nécessaire.

Couvrir d'un film alimentaire et réserver au frais une nuit au minimum.

.....

**Conseils:** Cette salade sera encore plus fine avec des harengs «maatjes» en saumure. Les harengs de nos grands-mères devaient être dessalés avant l'emploi, ce n'est plus le cas de ceux qu'on achète de nos jours. Pour une salade de harengs et pommes de terre, ajouter 500 g de petites pommes de terre nouvelles cuites et débitées en rondelles et diminuer la quantité de crème aigre à 500 ml.



# Pommes de terre aux graines de pavot

.....

Comme celles dispersées sur la hallah de Chabbat,  
les graines de pavot sont le symbole de la  
multitude du peuple juif.

800 g de pommes de terre  
à chair ferme

6 cs d'huile d'olive

2 cs de graines de pavot  
sel, poivre

Faire cuire les pommes de terre  
avec la peau dans de l'eau.

Égoutter et laisser tiédir.

Défaire les pommes de terre avec les doigts  
en conservant la peau et mettre dans  
un plat allant au four.

Arroser d'huile d'olive et saupoudrer  
de graines de pavot, saler et poivrer.

Cuire au four à 180° pendant 25 à 30 minutes.

Les pommes de terres seront moelleuses  
et dorées et la peau croustillante.

.....

*Conseil:* Ce plat accompagne parfaitement une viande ou un poisson, mais peut  
aussi se consommer avec du fromage et une salade.





# Foies de volaille hachés

.....

C'est l'un des plats les plus répandus sur les tables des Juifs ashkénazes de l'Europe centrale et de l'Est. Il en existe de nombreuses variantes, *gehackte Leber* en Allemagne et Autriche avec des foies hachés ou mixés ou *cebulka* en Pologne avec les foies de volaille et les œufs durs en couches distinctes.

250 g de foies de poulet  
4 oignons, épluchés, émincés  
2 œufs durs  
4 cs d'huile ou de graisse d'oie  
sel, poivre

Cuire les œufs durs, les écaler et les hacher en les écrasant à la fourchette, réserver.

Dans une poêle, faire dorer les oignons dans 2 c. à soupe d'huile ou 2 c. à soupe de graisse d'oie, réserver.

Rincer les foies de volaille et les sécher avec du papier absorbant, les mettre dans la même poêle avec 2 c. à soupe d'huile ou 2 c. à soupe de graisse d'oie et dorer en les retournant plusieurs fois.

Laisser tiédir et hacher au couteau ou mixer. Mélanger les foies hachés, les oignons, les œufs hachés, saler et poivrer.

Réserver au frais au minimum une nuit.

.....

**Conseils:** Le mélange mixé va se raffermir au frais, il vaut mieux le préparer 2 jours avant de le consommer. Ces foies hachés sont plus goûteux réalisés avec de la graisse d'oie. Décorer ce plat, qui manque un peu de couleur, avec des brins de ciboulette ou des feuilles de laitue.