



La grande assiette nordique

08/11/2011 à 16h32

Par [Marc Gombeaud](#)



©Marc Gombeaud

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 tranches de saumon (ou de truite) fumé
- 2 filets de hareng fumé
- 4 tranches de haddock ou de flétan fumé
- 4 filets de maquereau fumé
- 12 petites rattes du Touquet
- 250 g de mâche du Pays nantais
- 4 tranches de pain aux céréales
- Mélange de 5 baies
- Noix de muscade
- Vinaigre balsamique
- Huile de noix
- Moutarde forte

Préparation :

- Faites cuire les petites pommes de terre dans un grande quantité d'eau bouillante salée. Environ 10 minutes pour qu'elles restent fermes.

Pendant qu'elles cuisent :

- Faites griller les 4 tranches de pain pour avoir des toasts moelleux;
 - Tartinez-les de tarama et disposez deux demi-toasts sur chaque assiette;
 - Préparez la vinaigrette avec un demi volume de vinaigre balsamique pour un volume d'huile de noix. Ajoutez-y une cuillère à café de moutarde;
 - Disposez la salade assaisonnée sur les assiettes;
 - Garnissez avec les tranches de saumon et de flétan (ou de haddock) que vous aurez chiffonnées ou roulées pour la présentation;
 - Découpez les filets de hareng et de maquereau en tronçons de 4 à 5 centimètres et répartissez-les sur la salade, en garniture;
 - Finissez le dressage en ajoutant 3 petites rattes encore chaudes sur chaque assiette.
-
- Servez immédiatement.