

RECETTE CUISINE des GONES

GATEAU de HARENGS

Ingrédients :

- 8 filets de harengs à l'huile
- 4 pommes de terre roosevalt ou amandine
- 4 Pommes golden
- 2 oignons
- 3 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 1 cuiller à soupe de baies roses

Recette:

- Eplucher les fruits et légumes.
- Les émincer.
- Huiler un plat à terrine et déposer par couche, les pommes de terre, les harengs, les pommes, les oignons, les pommes de terre, etc.
- et finir par les pommes de terre.
- Mélanger l'huile d'olive, le sel et le poivre et arroser la terrine.
- Couvrir d'une feuille d'aluminium et cuire pendant 1h au four chaud à 180°.
- Servir avec une salade.

Bon Appétit