



SALADE RUSSE « HARENG SOUS UN MANTEAU DE FOURRURE »

INGRÉDIENTS

- 2 betteraves
- 3 pommes de terre
- 3 carottes
- 230 g de filet de hareng
- 2 pommes aigres-douces
- 1 oignon, pelé et haché
- 2 œufs
- 200 g de mayonnaise
- quelques brins de persil

PRÉPARATION

1. Égouttez le filet de hareng
2. Faites cuire les betteraves de 30 à 40 minutes dans les casseroles de 3 litres et les pommes de terre et les carottes de 20 à 25 minutes dans celle de 2 litres. Laissez les légumes refroidir.
3. Préparez des œufs durs dans une casserole d'un litre. Réservez pour refroidir.
4. Pelez les pommes de terre et les betteraves. Portez des gants de cuisine pour protéger les mains des taches.
5. Coupez en dés le filet de hareng, les pommes de terre, les carottes et les pommes à l'aide de votre Set de Couteaux iCook (cubes de ~0,5 cm).
6. Écalez les œufs durs et râpez-les à l'aide de la Grande Râpe iCook. Fermez hermétiquement dans un Saladier en acier inoxydable avec Couverture et réfrigérez.
7. Râpez les betteraves.
8. Déposez une couche de pommes de terre sur un plat de service et garnissez de mayonnaise. Disposez ensuite une couche de hareng et d'oignons et ajoutez le sel et la mayonnaise. Disposez des couches de carottes et de betteraves par-dessus et ajoutez du sel et de la mayonnaise. Mettez les pommes dans la dernière couche.
9. Alignez les bords, puis garnissez le dessus et les côtés de mayonnaise. Couvrez d'un film alimentaire et réfrigérez quelques heures ou toute la nuit.
10. Saupoudrez d'œuf râpé et de brins de persil avant de servir.