

Pommes de terre Gotland

(recette suédoise)

Pour 4 personnes.

Préparation (24 heures à l'avance) : 15 minutes, cuisson : 45 minutes.

6 filets de harengs salés; 1/2 litre de lait; 750 g de pommes de terre; 100 g de beurre; 1 pincée de noix muscade; 2 ou 3 brins de fenouil vert; 1 dl 1/2 de crème fraîche (liquide ou fleurette).

Pour le moule: 25 g de beurre.

Prévoir aussi du papier absorbant.

La veille du jour où l'on servira les pommes de terre, couper les filets de harengs en petits morceaux et les faire tremper dans 1/4 de litre de lait (ajouter un peu d'eau, au besoin, pour qu'ils soient bien recouverts); après 2 heures, les égoutter, les rincer à l'eau froide et les faire de nouveau tremper dans 1/4 de litre de lait.

Le jour même, égoutter les filets coupés en morceaux et les éponger sur du papier absorbant plié en trois.

Eplucher les pommes de terre; les couper en rondelles fines; les mettre dans une terrine remplie d'eau; éplucher le fenouil et le hacher.

Faire chauffer le four à température élevée.

Beurrer un moule rond à bords lisses; égoutter les pommes de terre et bien les sécher avec du papier absorbant.

Couper les 100 g de beurre en petits morceaux.

Tapisser le fond du moule d'une couche de pommes de terre; ajouter quelques morceaux de beurre et de harengs, la pincée de noix muscade et le fenouil; couvrir d'une deuxième couche de pommes de terre et recommencer ainsi l'opération jusqu'à ce que le moule soit plein, en terminant par une couche de pommes de terre; aplatir la surface; arroser avec la crème mettre à four chaud et laisser cuire 30 minutes environ.

Faire chauffer un plat de service.

Retirer le moule du four; poser une grille sur le moule; le retourner au-dessus d'une passoire; laisser le beurre superflu s'égoutter, puis retourner de nouveau et démouler sur le plat de service; servir chaud.

Petit conseil : On fait tremper les harengs dans le lait pour les dessaler; de toute façon, le fait de faire tremper les poissons (même non salés) dans le lait leur donne beaucoup de moelleux et facilite la cuisson.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.