

Harengs frais à la moutarde

Pour 4 personnes.

4 harengs, beurre, moutarde, persil haché, jus de citron.

Couper la tête des harengs qu'on videra et lavera. Les ranger ensuite dans un plat à gratin bien beurré et les arroser de 40 g de beurre fondu.

Faire cuire à four moyen pendant 20 minutes environ puis les enlever du plat et les tartiner de moutarde.

Saupoudrer ensuite du persil haché et napper avec le beurre de cuisson déglacé avec du jus de citron.

Accompagner de pommes nature.

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.