**Hareng avec vinaigrette au miel**

**hareng gras**
**pommes**
**genièvre au citron**
**oignons rouges**
**cresson**
**bouillon de légumes**
**radis**
**carottes**

**concombre**
**gélatine**
**vin rouge**
**balsamique blanc**
**curry en poudre**
**moutarde**
**aneth**
**huile d'olive**
**miel**

Gardez quelques feuilles de cresson à part pour la garniture. Blanchissez le reste et rincez sous le robinet. Réduisez en purée avec un peu de bouillon de légumes et chauffez à feu doux.

Trempez les feuilles de gélatine dans l'eau, pressez-les et mélangez-les sous la préparation tiède.

Versez la préparation au fond d'assiettes sombrero, d'un demi centimètre d'épaisseur et laissez prendre.

Coupez l'oignon rouge en rondelles et faites-les mariner dans du vin rouge jusqu'à ce qu'elles se décolorent. Coupez la pomme non pelée en bâtonnets de 2 millimètres d'épaisseur et faites-les mariner dans du gin au citron. Coupez les carottes dans le sens de la longueur sur des rubans millimétriques et faites-les mariner dans du vinaigre balsamique blanc. Faites blanchir les radis coupés en deux. À l'aide d'une cuillère parisienne, tournez des boules d'un concombre.

**Préparez la vinaigrette** : mélangez la poudre de curry, la moutarde, l'aneth haché avec l'huile d'olive et une cuillerée de miel pour obtenir une substance homogène. Coupez les harengs en 3 et jetez la queue.

**Dans l'assiette :** trois morceaux de hareng le long du bord sur le fond vert. Versez une cuillerée de vinaigrette sur eux. En outre, selon l'inspiration, les boules de concombre, les rubans de carotte, les bâtonnets de pomme, les radis et sur le dessus des rondelles d'oignon rouge. Terminez avec les feuilles de cresson.