**Tartare de nouveau hareng à l'avocat**

**nouveau hareng**
**avocado**
**citron**
**tomates cerises**
**oignons de printemps**
**aneth frais**
**genièvre**
**crème épaisse**

**balsamique blanc**
**le poivre du moulin**
**concombre**
**tomates séchées**
**persil**
**ciboulette**
**fleurs de ciboulette**
**pain grillé**

Coupez le hareng en cubes d'un demi-centimètre. Faites de même avec la chair d'un avocat et arrosez le tout de jus de citron. Coupez quelques tomates cerises. Coupez les oignons de printemps. Hachez finement l'aneth frais. Mettez tous ces ingrédients ensemble et mélangez-les bien avec un verre de genièvre.

Dans un autre bol, mélangez un petit pot de crème épaisse avec un peu de vinaigre balsamique blanc et un peu de poivre du moulin. Goûtez maintenant, car le vinaigre doit être équilibré avec la crème, mais ne doit pas dominer.

Passez la préparation de crème épaisse dans le hareng à l'avocat, remuez bien et mettez le plat avec le mélange au congélateur pendant une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, coupez le concombre en tranches très fines, coupez les tomates séchées en brunoise et hachez une poignée de persil.

Préparez les assiettes avec une rosette de concombre, les tomates séchées, le persil et les tomates séchées hachées. Placez un large anneau au milieu.

Faites une tourelle. Vous pouvez y parvenir en sortant la préparation du congélateur et en la pressant dans les anneaux. Mettez quelques brins de ciboulette dans l'anneau, puis retirez-le.

Terminez avec une fleur de ciboulette bien lavée. Servir avec des toasts.