**Jeune hareng avec pastèque et broccolini**

**sel de céleri  
poivre  
crème culinaire  
basilic  
jeune hareng  
broccolini  
pastèque  
poivron jaune**

Faites cuire les brocolinis à la vapeur, pendant environ cinq minutes. Gardez une tige complète et un fleuron par assiette. Mélangez le reste des broccolini avec un peu de crème et du sel de céleri.

Utilisez un anneau pour découper des cercles dans une pastèque. Pelez et coupez en fines tranches un poivron jaune pointu.

**Dans l'assiette** : la tige et parallèlement les filets de jeune hareng, une cuillerée de purée de brocolini, les anneaux de melon avec une touffe de basilic sur le dessus et une pointe de brocolini. Ajoutez une touche de jaune avec de fines rondelles de poivre jaune. Si vous le souhaitez, donnez au jeune hareng un tour du moulin à poivre.