**Filets de hareng hollandais avec betterave rouge et genièvre de pomme**

**cerfeuil  
crème épaisse  
crème de raifort  
ciboulette  
piment  
oignon  
sel et poivre**

***Supplément pour varier :***

**Aneth  
crevettes grises  
saumon fumé  
tomate**

**betteraves rouges précuites  
filets de hareng hollandais  
genièvre de pomme  
asperges sauvages  
œufs de saumon  
œufs de caille  
pommes  
agar-agar  
radis  
germes de radis**

**Le fond de l'assiette**. Prenez une casserole et coupez-y la betterave précuite et une pomme épluchée et coupée en morceaux sans le trognon. Ajoutez une bonne goutte de genièvre, fermez le couvercle et portez à ébullition. Au bout d'environ cinq minutes, éteignez le feu. Mettez le mixeur à main dans la casserole et écrasez pour obtenir une masse épaisse.

Pressez cette bouillie à travers un tamis pointu dans une casserole. Remettez la casserole sur le feu et versez à nouveau un peu de genièvre. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Portez à ébullition. Mélangez avec 2 grammes d'agar-agar. Remuez et laissez bouillir pendant une minute. Retirez la casserole du feu et laissez-la refroidir dans l'évier dans un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit tiède.

Remplissez une louche et versez-la délicatement au centre des assiettes sans déborder sur les bords. Tournez les assiettes pour former un joli miroir rond et de la même épaisseur partout. Laissez prendre un moment et mettez les assiettes au réfrigérateur jusqu'à ce que le jus de betterave ait complètement pris.

**La préparation.** Prenez une cuillère à paraison et tordez des boules dans une pomme bio non pelée. Laissez mariner les boules dans du genièvre. Coupez les extrémités d'une botte d'asperges sauvages. Faites-les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres (environ trois minutes). Laissez refroidir complètement au réfrigérateur.

Coupez quelques radis en fleurettes. Faites bouillir les œufs de caille et écalez-les. Coupez-les en deux. Mélangez des quantités égales de crème épaisse et de crème de raifort. Coupez les maatjes (filets de hareng hollandais) en trois morceaux à peu près égaux et conservez le morceau de queue. Hachez un oignon. Lavez les touffes de cerfeuil. Hachez la ciboulette.

**Dans l'assiette.** Sortez les assiettes réfrigérées du réfrigérateur. Disposez-y les ingrédients selon votre inspiration ou, comme ici, disposez d'abord les asperges sur le bord. Contre cela, une rose de radis et une autre remplie d'œufs de saumon. Couvrez les extrémités inintéressantes des asperges avec des touffes de cerfeuil.

Refermez l'anneau avec des pousses de radis, des œufs de caille au piment, des boules de pommes, des morceaux de poisson, une cuillère avec de la crème de raifort. Pour finir, placez la queue entre les morceaux de filets de hareng et fixez une pipette de genièvre à côté de la queue de filet.

Un peu plus d'oignon haché et de ciboulette hachée viennent recouvrir les asperges. J'ai veillé à ce que le centre de l'assiette soit dégagé, afin de mieux faire ressortir la belle couleur vive du jus de betterave figé.