

jp géné goûts

Un plat de haute précision

Le hareng pommes à l'huile : quoi de plus banal, pensez-vous.

Pourtant, ce délice tiré de la mer et sorti de la terre à la force des bras n'est pas des plus faciles à réussir.



Le hareng pommes à l'huile, faut pas confondre avec le maquereau au vin blanc. C'est pas pareil. » Seule une fréquentation assidue des comptoirs où l'on pense permet de recueillir de telles vérités, empreintes de sagesse bistrotière (1/3 de ricard, 2/3 d'eau). Le hareng n'est pas sujet de conversation aux tables de bridge. Il est plein d'arêtes, sent fort, ne vaut pas grand-chose et se vautre dans le gras avec des patates. Un plat de basse extraction, tiré de la mer et sorti de la terre à la force des bras. Il a les ongles sales, les mains crevassées et l'haleine forte. C'est un régal.

Pilier de brasserie notoire, capable des pires dépravations au hasard de la moleskine, le hareng pommes à l'huile doit être mené d'une main ferme et aguerrie. Maîtrise des températures et de la découpe, pratique du salage et du fumage, choix des accessoires, c'est un exercice de haute précision. Les filets se trouvent facilement chez le poissonnier. De couleur brune, roulés dans un papier transparent au

format d'une andouillette. Je m'en satisfaisais jusqu'à la rencontre des harengs doux des établissements J.-C. David à Boulogne-sur-Mer. Deux filets sous vide, 100 grammes chacun, épais, moelleux, délicatement salés, à peine fumés, rien que du hareng et du sel sans additifs. La maison fabrique à l'ancienne dans des fours chauffés au bois de chêne. Jamais je n'en avais goûté de meilleurs, au point d'hésiter à les mettre à la marinade.

Certains sont hostiles à l'huile d'arachide, préférant celle de tournesol, d'autres préconisent moitié olive, moitié arachide, toujours avec oignon, carotte, herbes et condiments. Les carottes se taillent très fines, comme des chips. L'oignon se coupe en rondelles épaisses de 2 mm, parallèlement à l'équateur. D'un simple coup de pouce, elles se sépareront en cercles concentriques qui tapisseront le fond de la terrine avec les carottes. Une couche de filets de hareng, puis une autre de carottes-oignons et ainsi de suite jusqu'à épuisement des munitions. Feuilles de laurier, brindilles de thym, grains de poivre et de coriandre et on couvre à hauteur avec l'huile choisie. Réserver minimum 24 heures au frais à couvert, en oubliant le réfrigérateur où l'huile fige...

Place aux pommes de terre, à chair ferme, cuites à l'anglaise avec leur peau. J'ai un faible pour la roseval à robe rouge mais la charlotte ou la ratte vont bien aussi. Seule partie physique de la recette : épucher des patates chaudes. Les délicats s'y essaient à la pointe de la fourchette, les plus endurants du bout des doigts. Il faut les trancher large (4-5 mm) pour éviter qu'elles ne s'effritent. Une goutte de sauvignon pour donner un peu d'acidité puis napper généreusement avec l'huile de la marinade. En plus des rondelles d'oignon et de carotte, j'ajoute quelques pluches de cerfeuil. Saler, poivrer et mélanger en douceur avant de poser les filets sur ces pommes à l'huile qui doivent être tièdes et de bonne tenue alors que le hareng s'alanguit à température ambiante. Il choisira une blonde (bière) comme témoin.

jpgene@noos.fr

extra Filière fumée

Outre les filets de hareng doux, les établissements David proposent du haddock anglais et du saumon fumé d'Ecosse Loch Duart, grandi dans les eaux froides de Badcall Bay. Ets J.-C. David, 20, rue d'Alsace, Boulogne-sur-Mer (Pas-de-Calais). Tél. : 03-21-87-38-31. Fax : 03-21-33-68-82. www.jcdavid.fr