

## Bouchées de Ratte du Touquet à la mousse de hareng citronnée

**Préparation** : 30 min | **Cuisson** : 10 min

**Pour 4 personnes**

### Ingrédients

- 250g de Ratte du Touquet
- 5-6 radis ronds
- 250g de filets de hareng « matje »
- Le jus d'1/2 citron
- 125g de fromage frais à tartiner
- Une poignée de feuilles de persil plat
- Sel

**Faites bouillir** un litre d'eau salée, et faites-y cuire les Ratte du Touquet avec la peau pendant une dizaine de minutes (elles doivent rester un peu fermes).

**Rafraîchissez-les** à l'eau, essuyez-les, puis tranchez-les en rondelles de quelques millimètres d'épaisseur sans les peler.

Dans le bol du **robot**, mettez les harengs rincés et égouttés, le jus de citron, le fromage frais et les feuilles de persil plat, et **mixez** jusqu'à obtenir une consistance homogène.

**Coupez** les fanes et les pédoncules des radis, puis lavez ces derniers à l'eau froide. Tranchez-les en rondelles, puis encore en deux, de façon à obtenir de fines demi-lunes.

**Disposez** les rondelles de Ratte sur une assiette plate, puis recouvrez-les d'une petite cuillerée de mousse de hareng. Posez par-dessus une demi-lune de radis, et servez immédiatement ou après une trentaine de minutes de réfrigération.

### Astuces

Vous pouvez remplacer la mousse de harengs par une mousse de thon ou de petits pois. Pour réaliser un mélange moins liquide, vous pouvez diminuer la quantité de jus de citron.