



## Rollmops à la pomme verte et au raifort Bornibus

### Ingrédients :

8 filets de harengs  
marinés au vinaigre  
et roulés

2 pommes vertes

300 g de radis noir

2 oignons rouges

20 cl de crème  
liquide

2 cuillères à café de  
raifort blanc  
Bornibus

### Préparation :

Fouettez la crème fraîche avec le raifort blanc Bornibus jusqu'à ce qu'elle soit légère et mousseuse. Réservez au réfrigérateur.

Epluchez l'oignon, le radis noir.

Coupez 12 fines rondelles et râpez finement le reste.

Lavez les pommes et coupez-les en quartiers. Ôtez le cœur et les pépins puis coupez-les en lamelles.

Déroulez les rollmops et garnissez chacun d'un peu de radis noir râpé.

Roulez-les à nouveau et disposez-les sur des assiettes.

Garnissez de lamelles d'oignons, de radis et de pommes. Répartissez la crème fouettée au raifort blanc Bornibus.

