

RESTAURANT LE TILLEUL

MAQUEREAUX MARINES AU VIN BLANC

A préparer 24 heures à l'avance

- 1 douzaine de petits maquereaux (appelés aussi lisettes)
- 1/2 à 1 bouteille de vin blanc sec (Sauvignon ou Chardonnay)
- 1 verre de vinaigre de vin
- 1 carotte , 1 brin de céleri, 1 citron , 1 bouquet garni
- 1/2 verre d'huile d'olive
- 1 plat en porcelaine ou en grès pour cuisson au four

Étêtez et videz les maquereaux, et essuyez les soigneusement avant de les ranger dans votre plat. Salez, poivrez et aspergez les d'huile d'olive, posez sur chacun d'eux une très fine rondelle de citron et éventuellement un brin de persil. Réservez les au frais.

Préparez la marinade:

vin blanc, vinaigre, carottes en rondelles minces, le brin de céleri et le bouquet garni, quelques grains de poivre, amenez votre marinade à ébullition et laissez la cuire quelques instants.

Versez la alors sur les maquereaux , et enfournez pour 1/4 d'heure environ dans le four que vous aurez préchauffé à 200°, vous pouvez, pour éviter un dessèchement, couvrir votre plat d'un papier sulfurisé à mi-cuisson.

Laissez refroidir avant de mettre au réfrigérateur pour 24 heures minimum.

Servir avec le même vin que celui utilisé pour la cuisson.