

Merlans Hilda

Pour 4 personnes.

Préparation : 20 mn, cuisson : 14 mn.

4 merlans, un pot de crème fraîche, 80 g de beurre, ail, paprika, estragon, thym, sel et poivre, 4 carrés d'aluminium.

Ecailler, ouvrir, vider et laver les merlans. Faire un mélange d'estrageon, de crème fraîche, de paprika et d'ail.

Farcir les merlans avec ce mélange. Les enduire de beurre, saler et poivrer.

Les poser sur un carré d'aluminium avec une branche de thym. Former des papillotes et les mettre à cuire 7 mn de chaque côté sur des braises bien rouges.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.