

Maquereaux aux échalotes

Préparation : 10 mn, cuisson : 20 mn.

Pour 4 personnes.

4 maquereaux de 250 g chacun ; 1 c d'huile ; 60 g de beurre ; 2 échalotes ; 2 c à soupe d'un mélange à parties égales de persil, ciboulette, cerfeuil, estragon ; 1 citron ; sel et poivre ; 4 feuilles d'aluminium.

Vider les maquereaux et les farcir avec un hachis composé des échalotes et des fines herbes travaillées en pommade avec le beurre, saler et poivrer. Rouler chaque maquereau dans une feuille d'aluminium huilée, fermer chaque papillote à ses deux extrémités et faire cuire à four doux pendant 20 mn. Servir les poissons tels quels ou enlever les papiers et arroser les maquereaux d'un filet de jus de citron.

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 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.