

Merlan à la marocaine

Dans de l'huile bien chaude, faire revenir une forte pincée de cumin, une cuillère de sauce harissa en boîte, y faire frire les merlans.
Ajouter un filet de citron à la cuisson avant de servir.

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.