

Saint-Pierre au fenouil

Pour 4 personnes.

Préparation : 5 mn, cuisson : 45 mn.

Un saint-Pierre d'un kg environ, une c à soupe de poudre de fenouil, 2 c d'huile d'olive, sel et poivre, une grande feuille d'aluminium.

Faire préparer soigneusement le poisson par le poissonnier. Le placer sur une grande feuille d'aluminium.

Assaisonner extérieur comme intérieur. Le saupoudrer largement de poudre de fenouil.

Relever ensuite les bords de la feuille d'aluminium, arroser le poisson avec les deux c d'huile d'olive et fermer hermétiquement la feuille d'aluminium.

Mettre à four moyen pendant 45 mn. Ouvrir, 10 mn avant la fin de la cuisson, la papillote pour laisser doré.

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.