

Maquereaux au vin blanc et cornichons



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 14 h

Cuisson : 20 mn

Cette recette est un classique pour cuisiner les maquereaux en toute simplicité. À essayer absolument !

Ingrédients

- 9 maquereaux - frais
- 3 carottes
- quelques de cornichons - dans le vinaigre
- 1 poivron - rouge
- 1 poireau
- citron
- 2 dl de vin blanc
- 2 dl de vinaigre - blanc
- 1 l d'eau - suivant la grosseur des poissons (les poissons doivent être recouverts par le liquide)
- 4 clous de girofle
- branches de céleri
- thym
- laurier
- persil - frais
- estragon
- cumin en poudre
- 3 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 cs d'5 baies - (poivre noir, coriandre, poivre blanc, piment, poivre vert, baies roses)
- sel

Préparation

- 1 La veille, videz les maquereaux.
- 2 Faites un bouquet garni avec le persil, l'estragon, le laurier, les branches de céleri et le poireau.
- 3 Coupez les carottes, les cornichons et le poivron en petits dés.
- 4 Mettez l'eau dans la casserole et portez à ébullition. Plongez les carottes, le bouquet garni, le thym, les 5 baies, l'ail, l'oignon piqué des clous de girofle, le cumin et le sel. Laissez mijoter 15 minutes.
- 5 Incorporez le vin blanc et le vinaigre, puis attendez la reprise de l'ébullition avant d'éteindre le feu.
- 6 Ajoutez le poivron et les cornichons. Immergez alors les poissons et laissez mariner le tout pendant deux heures à température ambiante.
- 7 Déposez ensuite les poissons dans un plat, ajoutez le fumet ainsi que sa garniture de légumes. Coupez le citron en lamelles et déposez-les autour de la préparation. Mettez le plat au réfrigérateur pendant au moins une nuit avant de déguster.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

