

Petits Maquereaux grillés

Ingrédients :

6 petits maquereaux

Pour la marinade

60 ml de jus de citron

60 ml d'huile d'olive

15 ml de vinaigre de xérès

2 gousses d'ail

Préparation :

Nettoyez les petits maquereaux

Dans un petit récipient, préparez la marinade

Disposez les poissons dans un plat à gratin, versez la marinade

avec une cuillère mettre un peu de marinade à l'intérieur de vos poissons

Laissez mariner 1 heure

préparez votre barbecue, afin d'avoir une jolie braise

huiler la grille

déposez les petits maquereaux et cuire quelques minutes de chaque côté

pendant ce temps, vous faites chauffer à feu vif la marinade, qui fera une belle sauce vinaigrette, pour le service

disposez le poisson sur un plat de service, arrosez de vinaigrette chaude et servez

accompagnez ce plat de tomates confites

dans une casserole, coupez 4 belles tomates en quartier

mettre 2 belles gousses d'ail, 3 feuilles de basilic, 2 pincées de paprika

huile d'olive un peu de sel et poivre

cuire doucement jusqu'à évaporation du liquide