

Maquereaux marinés

1kg500 de petits maquereaux d'une fraîcheur parfaite

150g d'échalotes

1 piment oiseau (Cayenne)

2 feuilles de laurier

1 verre d'huile

2 verres de vinaigre de vin

Court bouillon classique pour poisson : eau, sel, poivre, thym, laurier, persil, ail, fenouil, vinaigre ou jus de citron OU petit cube de court bouillon à mettre dans de l'eau.

Mettre 2 litres d'eau et toutes les épices dans une poissonnière ou un fait-tout. Chauffer, faire bouillir dix minutes, puis laisser refroidir

OU faire un court bouillon avec un cube comme indiqué sur les boîtes (c'est ce que je fais !!)

Nettoyer les poissons et enlever les têtes (quand on a un poissonnier sympathique on peut lui demander de le faire...), les plonger dans le court-bouillon refroidi et chauffer jusqu'à ébullition. Arrêter le feu. Sortir les poissons et les poser sur une planche (il faut éviter qu'ils soient trop cuits). Enlever délicatement peau et arêtes.

Prendre une terrine ovale ou carrée de grandeur suffisante. Disposer une couche de filets de maquereaux. Recouvrir d'échalotes émincées. Mettre une nouvelle couche de maquereaux et une autre d'échalotes jusqu'à épuisement. Mettre une feuille de laurier et un petit piment.

Arroser de deux verres de bon vinaigre de vin. Laisser pénétrer. Recouvrir d'un verre un peu plus petit de bonne huile. Laisser macérer sans y toucher.

Après trois jours, on peut consommer. se conserve une quinzaine de jours.