

6 pers.

Maquereaux  
au vin blanc

6 maquereaux  
75 cl de vin blanc sec  
15 cl de vinaigre de vin blanc  
2 carottes moyennes  
2 oignons moyens  
2 échalotes  
2 citrons non traités  
4 brins de thym  
4 feuilles de laurier  
6 tiges de persil  
2 pincées de sucre

Videz les maquereaux sans les écaler, en pratiquant une entaille le long du ventre. Lavez-les sous l'eau froide puis épongez-les avec du papier absorbant. Peler les carottes, les oignons, les échalotes. Coupez-les en fines rondelles. Rincez les citrons, épongez-les et coupez-les en fines rondelles. Préparez le court-bouillon : versez le vin blanc et le vinaigre dans une grande casserole. Ajoutez les rondelles de carottes,

d'oignons et d'échalotes, les demi-  
rouelles de citron, puis le persil, le thym,  
le laurier et le sucre. Salez et poivez.  
Posez sur feu doux et portez à ébullition.  
Laissez premier 10 mn.  
Ensuite, plongez les maquereaux dans  
le court-bouillon et laissez-les premier  
pendant ~~10 mn~~ 5 mn. Retirez-les et  
rangez-les côte à côte dans une terrine.  
Faites réduire le bouillon de cuisson afin  
qu'il devienne sirupeux pendant 4 à 5 mn  
à petits bouillons. Repartissez sur les maque-  
reux, les rondelles d'oignons, carottes,  
échalotes et citron. Filmez le bouillon chaud  
sur les maquereaux. Laissez se refroidir  
puis réservez dans le réfrigérateur.  
Servez les maquereaux frais mais  
non glacés.

ou prépare de la même manière des  
filets de harengs frais, de grosses sardines,  
des chinchards ou de tout petits maquereaux,  
de ligne, des lisettes. A fins avoir vidé les  
lisettes, vous les ferez cuire 2 mn puis vous  
les arroseriez de bouillon réduit et chaud.