

Delicieux

Thon blanc à l'aigre-doux
ou saumon

Thon : 1 Kg (petits thons de 300 à 400 g l'un)
Farine - Sel Le saumon convient également
Huile d'olive
Oignons : 400g
Laurier : 6 feuilles
Clous de girofle : 10
Sucre : 30g
Vinaigre de vin blanc : 1 dl

Écaler, vider, nettoyer, laver sécher le poisson. Le couper en tranches de 2 cm de large environ.

Couper en tranches très fines les oignons. Dans une poêle, faire rissoler, à feu doux dans de l'huile d'olive, les tranches fines d'oignon, sans les laisser colorer. Elles doivent rester transparentes. ^{pendant la cuisson.} Il faut environ 20 mn.

~~Puis ajouter~~, le laurier, les clous, le sucre, le vinaigre, un peu de sel. Fariner les tranches de thon et les frire dans l'huile très chaude (environ 3 mn) Les égoutter, les sécher dans du papier absorbant. Assaisonner

Dresser les tranches dans un plat.
Couvrir avec les oignons dans leur
sauce et servir.

Avec le saumon, riz à l'eau } excellent
un peu plus d'oignon