

Les papilles impressionnistes

Recette

Entrée

Filets de maquereaux à la flamande

On apprête les maquereaux et on lève les filets. Il faut faire attention lorsqu'on ôte la peau de ne pas entamer les chairs. On les passe dans de l'œuf battu, puis on les fait frire dans du beurre chaud. On sert avec une sauce maître d'hôtel.

Sur feu doux, on met un peu de beurre et de la farine. Lorsque la farine a bu tout le beurre, ajouter persil et ciboule hachés menu, la moitié d'1 verre d'eau, du sel, du poivre et une pincée de noix de muscade. On tourne jusqu'à ce que la sauce soit bien liée.

Au dernier moment, on ajoute un peu de verjus ou de jus de citron.

