

# Maquereaux au vin blanc

## Ingrédients → 6 personnes

6 maquereaux (*ou 12 filets*)

1 litre d'eau

25 cl de vin blanc sec

1 oignon

1 branche de céleri

1 carotte

3 grains de poivre, 15 gr de sel, thym, laurier, aneth, fenouil, ...

1 citron

## Préparation

Préparer le court-bouillon avec l'eau, le sel, les légumes finement émincés, le vin blanc.

Porter à ébullition ¼ d'heure.

Ajouter le bouquet garni et le citron en fines rondelles.

Maintenir encore 8 minutes à ébullition.

Pendant ce temps, préparer les maquereaux en levant les filets et en les parant.

Les disposer dans un plat :

soit à plat, côté peau dessous

soit les rouler et les maintenir avec un cure-dent.

Couvrir les filets avec le court-bouillon (dont on aura enlevé les aromates).

Laisser refroidir.

*Le maquereau au vin blanc, **qui est une entrée**, peut se conserver une semaine au réfrigérateur dans son jus dans une boîte hermétique.*

*Si on souhaite le servir à l'escabèche, **un plat complet**, (avec des légumes supplémentaires : champignons, pomme de terre, ...), il faut alors le napper de court-bouillon juste avant de servir. On dresse alors les légumes et les filets (roulés et maintenus avec un cure-dent), on arrose avec le jus et on sert aussitôt.*