

# Cuisine en mer !

Même pêcheur occasionnel, il est arrivé à chacun d'entre nous de pêcher un maquereau... et d'avoir envie de le préparer immédiatement ! LINUEN vous propose de préparer ce

## Ceviche de maquereaux

Une recette d'origine mexicaine facile à préparer et qui sera particulièrement bonne avec des poissons qui viennent d'être pêchés, à la chair rose clair et ferme.

### La préparation :

Préparation :

- Vider et laver les poissons
- Peler et hacher les échalotes ou l'oignon
- Lever les filets des maquereaux et surtout, bien retirer les grosses arêtes situées derrière la tête des poissons, parer le poisson en enlevant les parties grasses ou encore sanguinolentes.
- Tailler les filets en biais d'une taille de 2 cm environ
- Mettre les filets coupés dans un récipient pouvant être fermé
- Ajouter les échalotes ou l'oignon, le persil et/ou la coriandre ciselés s'il y en a à bord
- Saler, poivrer
- Verser le jus des citrons verts
- Fermer le saladier ou la boîte avec un couvercle et l'agiter.
- Laisser mariner, si possible au frais, pendant au moins 20 à 30 mn, l'acidité du citron va « cuire » le poisson et blanchir la chair après ce temps de repos.

Il n'y a plus qu'à servir et déguster.

- Si on en dispose, on peut ajouter un peu de piment d'Espelette
- Ce plat s'accompagne volontiers de pommes de terre cuites à l'eau, de concombre, de maïs, d'oignon rouge, de poivron coupé en lamelle
- Ajouter du poivre de Cayenne peut aussi donner un peu de piquant ou du tabasco

Josiane et Gérard vous conseillent ! Pourquoi ne pas accompagner ce plat d'un petit rosé sec et fruité, type Côte de Provence ou Buzet, ou d'un blanc comme un Vignier d'Oc !  
Bon appétit !

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 à 6 maquereaux frais (1 par personne, au moins)
- 2 citrons verts
- 2 échalotes ou, à défaut, un gros oignon
- Persil et/ou coriandre
- Poivre, sel

