



Maquereaux au vin blanc



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 4 maquereaux nettoyés (frais ou surgelé)
- 1 cuillère à soupe d'échalote émincée surgelée
- 2 cuillères à soupe d'oignon émincé surgelé
- 1 bouquet garni
- 2 verres de vin blanc sec
- Sel, poivre
- Four préchauffé



Préparation

- Tapisser le fond d'un plat à four d'émincé d'échalotes et d'oignons.
- Déposer les maquereaux sur ce mélange.
- Saler, poivrer.
- Ajouter le bouquet garni et arroser de vin blanc.
- Glisser le plat au four. Laisser cuire 30 mn.

