



Marinade cuite pour les poissons



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 3 verres de vin blanc sec
- 2 carottes épluchées et coupées en rondelles
- 2 échalotes émincées
- 3 gousses d'ail pilées
- Quelques graines de fenouil
- 1 cuillère à café de sel
- Quelques feuilles de branches de céleri



Préparation

- Mélanger tous les ingrédients dans une casserole et les laisser cuire 15 mn.
- Laisser refroidir.
- Laisser mariner le poisson une nuit (ou quelques heures) au réfrigérateur.

