



2 personnes



10 minutes



20 minutes

Maquereaux en papillote

Demandez à votre poissonnier de vider et de nettoyer les maquereaux.

Préparez une feuille de papier aluminium (assez grande pour pouvoir enfermer les poissons).

Lavez les citrons et l'estragon. Coupez des rondelles d'un citron. Déposez les maquereaux sur la feuille d'aluminium. Garnissez-les avec l'estragon. Disposez par-dessus les rondelles de citron et quelques feuilles d'estragon. Versez un filet d'huile d'olive puis assaisonnez. Fermez la papillote.

Enfournez 20 minutes à 180°C. Dégustez dès la sortie du four.

- 2 maquereaux
- 2 citrons
- 3 branches d'estragon
- Huile d'olive
- Sel, poivre