

Maquereaux au vin blanc



- 4 **maquereaux** entiers, vidés, de taille moyenne (env. 800g en tout)
- 25 cl de **vin blanc** (type Sauvignon ; ou un Riesling, c'est pas mal non plus)
- 15 cl de **vinaigre de cidre** (ou un vinaigre de vin blanc non aromatisé)
- 5 cl d'eau
- 1 cc de baies roses
- 1 cc de graines de coriandre
- 1/2 cc de grains de poivre noir
- 1/2 cc de sel
- 1 gousse d'ail pelée entière
- 1 cc de sucre
- 1 oignon coupé en 4
- 1 jeune carotte en rondelles fines
- persil frais (2 branches environ)
- aneth frais (2 branches environ)

1. Lavez et séchez soigneusement les maquereaux. Disposez-les dans un plat à gratin (ou n'importe quel plat à bords assez hauts pour pouvoir accueillir la marinade).

2. Faites bouillir pendant **5 minutes** les ingrédients de la marinade : vin blanc, vinaigre, eau, sel, sucre, ail, poivre, oignon, baies roses et coriandre en grains. Au bout de ce temps, ajoutez la carotte en rondelle et les tiges de persil et d'aneth (réservez les feuilles pour l'étape 3). Laissez bouillir encore 5 minutes.

3. Versez le liquide bouillant sur les maquereaux. Disposez les feuilles d'aneth et de persil. Laissez refroidir puis couvrez et glissez au frais **24h** avant de déguster.

