

Maquereaux Marinés

par Francine Beaucamps

Ingrédients :

Oignons, Thym, Laurier, Ail, Poivre en grain, Gros sel, Vinaigre, Alcool et Eau .

Préparation :

Si les maquereaux sont gros, les couper en morceaux

Si ils sont petits les mettre en entier

*Sur un plateau, rouler les maquereaux dans le gros sel, puis les secouer
Mettre dans la terrine une couche d'oignons, du thym, du laurier, de l'ail,
quelques grains de poivre, puis une couche de maquereaux et ainsi de suite.*

Mettre dans une casserole à part égale du vinaigre et de l'eau

Faire bouillir et recouvrir dans la terrine les couches de maquereaux

*Mettre la terrine au four (Thermostat 7) et dès que l'ébullition apparaît,
laisser cuire pendant 20 minutes.*

*Sortir la terrine, laisser refroidir, puis mettre au frigo recouvert d'un cellofrais
ou du couvercle de la terrine.*

Conservation, environ 4 mois