

Maquereau mariné au citron vert

Pour 4 personnes
4 filets de maquereaux
2 citrons verts
2 cuillères à soupe de gros Sel
1 cuillère à café de sucre cristal
75 gr de Roquette
2 cuillères à soupe de vinaigre de riz



Faire dissoudre le gros sel dans 1dl d'eau.
Rincez les filets de maquereau puis disposez-les à plat dans une terrine.
Recouvrez les d'eau salée en ajoutant un peu d'eau si besoin.
Couvrez et réservez 4 h au réfrigérateur.

Au bout de ce temps rincez et laissez tremper 1 h dans de l'eau.

Pressez les citrons et réservez 3 cuillères à soupe de jus.
Mélangez en 2 cuillères à soupe avec le sucre et le vinaigre en tournant pour dissoudre le sucre.
Egouttez les filets de maquereau.
Nappez-les de cette marinade et laissez macérer 1 h.

Rincez la roquette et essorez-la.
Egouttez les filets de maquereau, épongez-les et coupez les en tranches en biais.

Dressez dans les assiettes avec la roquette.
Aspergez de jus de citron et servez aussitôt.