

Espadon sauce chien

Ingrédients : 6 personnes

- 2 cives
- 2 oignons
- 1 citron
- 2 gousses d'ail
- quelques brins de persil
- 1 piment
- 1 bouquet garni
- sel



Préparation :

Faire bouillir un litre d'eau, puis ajouter le bouquet garni.

Plonger le poisson dans le court-bouillon et laisser cuire une dizaine de minutes.

Pendant ce temps, préparer la sauce chien :

- Hacher finement les cives, les oignons, l'ail, le persil et le piment.
- Saler
- Faire bouillir un grand bol d'eau chaude et le verser sur le hachis
- Ajouter le jus de citron et laisser infuser quelques minutes

Servir l'espadon arrosé de sauce chien.