

4 pers

Salade de poissons

Pour une présentation décorative, choisissez des poissons de couleurs différentes. Le vert est un peu moins doux que ceux qui sont plus mûrs.

1 Kg de poissons

1 bouquet de persil plat

quelques feuilles de menthe fraîche

5 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 "

Piment en poudre

Sel, poivre -

Lavez et essuyez les poissons. Grillez-les, même sur très faible flamme. Enveloppez-les dans du papier journal pendant $\frac{1}{4}$ d'heure. Épluchez-les. Coupez-les en 2, enlevez les grains et les parties blanches. Coupez-les en lamelles régulières.

Ciselez finement les feuilles de persil et de menthe.

Préparez une sauce avec l'huile d'olive, le vin, le sel, le poivre, le piment. Fouettez la sauce.

Faites chauffer de l'huile d'olive dans

une poêle et faites - y revenir les pignons
sur feu doux en remuant jusqu'à ce qu'ils
commencent à se ramollir. Égouttez - les.
Versez - les dans un plat à servir. Arrosez - les
de sauce et mélangez.
Laissez refroidir et remuez de nouveau avant
de servir.

Vous pouvez également présenter cette salade
en garniture de viande froide ou de
poisson froid.

Selon votre goût, utilisez les fines herbes
de votre choix : cerfeuil, estragon par
exemple -