

DFM 930 CHAUD DEVANT 2019
« Les Bons Petits Plats de Francette »
Matelote de Maquereaux aux Petits Oignons

Pour 4 Personnes, Préparation : 30min, Cuisson : 40min,

Il vous faut : 4 gros maquereaux vidés et coupés en tronçons de 3 cm, 200g de champignons de Paris, 1 botte d'oignons nouveaux, $\frac{1}{2}$ oignon jaune, 1 branche de céleri, 1 carotte, 1 bouteille de vin rouge, 1 cuillère à soupe rase de fond de veau en poudre, 25g de sucre roux, 2 cuillères à soupe d'huile, 30g de beurre, sel, poivre.

Épluchez l'oignon jaune et la carotte. Coupez le céleri, l'oignon et la carotte en dés, mettez-les dans une casserole avec le vin, le fond de veau en poudre, le sucre, le sel et du poivre. Mélangez, faites cuire 30min à feu moyen.

Nettoyez les champignons, coupez en morceaux, poêlez-les 5min dans la moitié du beurre, salez, poivrez.

Nettoyez les oignons nouveaux, coupez-les en deux. Chauffez l'huile dans une poêle, faites-y griller les oignons nouveaux, pendant 6 à 8min, sur feu moyen.

Une fois que le vin a réduit de deux tiers environ, filtrez-le dans une casserole large, ajoutez le reste du beurre en mélangeant, puis les champignons et les petits oignons. Gardez cette sauce au chaud

Faites saisir pendant 1min de chaque côté les tronçons de maquereau dans la poêle de cuisson des oignons

Ajoutez les tronçons de maquereaux dans la sauce, laissez mijoter 5min sur feu doux et servez.

Vous pouvez accompagner les maquereaux de tagliatelles.