

RECETTE CUISINE des GONES

SALADE de ROUGETS FLAMBES au COGNAC

Ingrédients :

- 12 rougets
- salade mélangée
- 150 gr de beurre
- paprika
- sel poivre
- 8 cl de cognac

Recette:

- Lever les filets de rougets.
- Faire fondre le beurre dans une poêle.
- Déposer les rougets côté peau.
- saler, poivrer.
- Saupoudrer copieusement de paprika.
- Laisser cuire 2 minutes à feu doux et les flamber au cognac.
- Préparer votre salade joliment disposée dans l'assiette et dresser les rougets par dessus 3 par personnes.
- Décorer avec un brin de cerfeuil, et de ciboulette

Bon Appétit