

Maquereau en feuille de figuier, au barbecue

Pour 4 personnes

- 4 maquereaux bien dodus vidés
- 8 brins de sarriette
- 4 grandes feuilles de figuier
- 4 brins de thym
- 1 filet d'huile d'olive vierge extra
- Sel fin et poivre du moulin



Rincez soigneusement les maquereaux sous un filet d'eau fraîche, séchez-les sur du papier absorbant puis assaisonnez-les de sel et de poivre.

Glissez dans leurs ventres les brins de thym et de sarriette. Enveloppez-les avec les feuilles de figuier et ficelez-les sans trop les serrer.

Déposez-les sur des braises douces, sur une grille au barbecue et laissez cuire trois minutes sur chaque face environ, selon la taille des maquereaux.

Vous pouvez aussi les cuire ainsi enveloppés à la plancha ou dans un four très chaud (230°C pendant 7 minutes environ). Dégustez les maquereaux simplement arrosés d'un filet d'huile d'olive, d'une bonne salade et d'une tranche de pain grillé.

