

Les filets de perche frais – Comptez 250 à 270 g de filets par personne. Accompagnez-les de pommes de terre cuites à l'eau salée et de quartiers de tomates crues. N'oubliez pas le persil haché et le jus de citron.

Avant cuisson, passez rapidement les filets dans le vinaigre; faites égoutter et épongez dans du papier absorbant. Faites chauffer beurre et huile (en parties égales) dans une grande poêle ou deux poêles, en comptant 1 noix de beurre et 3 cuillères d'huile pour 250 g de poisson. Faites frire 4 minutes sur chaque face, dressez sur un plat bien chaud.