

Le loup grillé au thym

Pour 4 personnes

1 loup d'environ 1 kg; de la moutarde aux herbes; quelques tomates; des truffes coupées en lamelles; 1 bouquet de thym; de l'huile; 2 oignons; sel, poivre.

1. Faire vider et préparer le loup par votre poissonnier. Saler et poivrer l'intérieur et le badigeonner d'une bonne moutarde aux herbes. Farcir l'intérieur de votre poisson de quelques tomates pelées et concassées, de lamelles de truffes et du bouquet de thym. Faire deux incisions transversales à droite et à gauche des flancs du poisson, c'est-à-dire jusqu'à l'arête. Badigeonner maintenant l'extérieur du poisson avec de la moutarde aux herbes. Saler et poivrer légèrement.

2. Poser le loup dans un grand plat. L'arroser de très peu d'huile.

Y mettre par-dessus des tranches de tomate, ainsi que les rouelles d'oignon. Laisser macérer 1 heure environ.

3. Ensuite procéder au grillage du poisson, qui se pose sur le grill chaud et huilé. Bien le saisir des deux côtés. Terminer la cuisson en l'arrosant avec l'huile de la marinade. Lorsque la cuisson est terminée, le dresser sur un plat de service, entouré des rondelles de tomate et des rouelles d'oignons, ayant servi à la marinade.