

Les merlans façon Berthommier

Pour 4 personnes

*4 merlans de 200 g chacun; 80 g de
beurre de cuisine; 4 échalotes; 1
botte de persil; 2 dl de vin blanc sec;
200 g de mie de pain; 1 citron; sel,
poivre.*

Préparation

1. Vos merlans auront été vidés par le poissonnier. Lavez-les encore rapidement sous le robinet d'eau froide. Beurrer un grand plat à four. Peler et hacher les échalotes. Hacher finement le persil. Passer toute la surface du plat d'échalotes et de persil. Poser les poissons bien à plat sur le

côté muni de peau. Verser doucement le vin blanc sec, saler et poivrer. Émietter la mie de pain sur les merlans. Parsemer de flocons de beurre sur les poissons.

2. Mettre dans le four chaud et laisser cuire 10 minutes, au moins. Servir sur un grand plat avec en décoration des quartiers de citron.