



Recette – Poisson (4 pers.)

1 lb de filet de poisson 1 cm épaisseur (4 filets)

papier aluminium

sel et poivre

1 oignon

1/2 tasse de feuilles de céleri

3 c. à thé de jus de citron

1 c. à thé de persil

1 c. à thé de moutarde de Dijon

1/4 tasse de beurre

Mettre un filet de poisson dans papier alu double. Mêlez ensemble tous les autres ingrédients et étendre sur le filet. Faire cuire 10 min. sur la grille ou dans la braise.