

Carrelets champêtres

Pour 4 personnes.

Préparation : 30 mn, cuisson : 25 mn.

4 carrelets de 250 g, un citron, 300 g de champignons de Paris, une cuillerée de fines herbes hachées (persil, ciboulette, cerfeuil), 40 g de beurre, sel et poivre, 4 feuilles d'aluminium.

Nettoyer et vider les carrelets; enlever la peau du dos, gratter celle du ventre, ébarber les poissons, les arroser de jus de citron, saler et poivrer.

D'autre part, laver et émincer les champignons, les faire cuire dans le beurre pendant 20 mn avec sel et poivre. Après cuisson, disposer sur chaque carrelet un quart des champignons, recouvrir ceux-ci de fines herbes hachées et de noisettes de beurre; les envelopper dans une feuille d'aluminium et faire cuire à four chaud pendant 20 à 25 mn environ.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.