

## Roussettes au beurre

Préparation: 5 minutes, cuisson: 1 heure environ.

Pour 4 personnes.

2 roussettes parées de 400 g environ; 100 g de beurre; 1 citron; 50 g de câpres; 1 branche de persil.  
Pour le court-bouillon: 1 carotte; 1 oignon; 6 grains de poivre; 1 pincée de sel; 1 bouquet garni (1 branchette de thym, 1 feuille de laurier, 1 branche de persil), 1 verre de vin blanc ou de vinaigre).

Préparer le court-bouillon: gratter la carotte, la rincer et l'émincer (la couper en rondelles); éplucher l'oignon; les mettre dans une marmite avec 1 litre 1/2 d'eau froide; ajouter le vin (ou le vinaigre); saler et poivrer; laver le persil et l'attacher avec le thym et la feuille de laurier; les ajouter dans la marmite; porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen pendant 25 minutes.

Retirer du feu et laisser refroidir complètement; pendant ce temps laver les roussettes; les plonger alors dans le court-bouillon froid; remettre celui-ci sur petit feu; amener à ébullition; laisser frémir de 20 à 25 minutes selon que l'on aime le poisson plus ou moins ferme.

Faire chauffer le plat de service; laver et hacher le persil; couper le citron en deux; en presser une moitié; couper l'autre en rondelles,

Mettre les 100 grammes de beurre dans une poêle; le faire chauffer: il doit tout juste blondir (il faut environ 3 minutes),

Mettre les câpres et 1 c à soupe de jus de citron dans une casserole; faire chauffer rapidement, Disposer les poissons sur le plat chaud; les arroser avec le beurre blond, puis avec la préparation aux câpres. Décorer le plat avec les rondelles de citron sur lesquelles on placera un peu de persil haché; répandre le reste du persil sur les poissons.

Note: La recette sera encore plus légère si l'on fait juste fondre le beurre, sans le laisser blondir.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.