

Citrons farcis aux maquereaux



Préparation : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 gros citrons
2 boîtes de filets de maquereaux au vin blanc
150 g de feta
1 c à s de câpres
10 feuilles de basilic
2 c à s d'huile d'olive
Poivre du moulin

Couper les citrons en 2 dans la longueur et les évider. Couper la pulpe en dés.
Dans un saladier " effeuiller " la chair des filets de maquereaux égouttés. Les mélanger délicatement avec la feta émietlée à la fourchette, les câpres, l'huile, le basilic ciselé et le poivre. Incorporer délicatement les dés de citron au mélange et garnir généreusement les écorces de citron avec la farce ainsi obtenue..
Servir les demi-citrons bien frais sur un lit de mesclun avec de fines tranches de pain dorées au four.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>