

<http://www.cpalb.fr/anguille-a-la-suffren>



Date de mise en ligne : samedi 25 mai 2013

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits réservés

Anguille à la Suffren

Après avoir été dépouillée et piquée avec des filets d'anchois et de cornichons, l'anguille est déposée en cercle dans un sautoir et mouillée d'une marinade cuite. La cuisson à lieu avec peu de feu dessus et dessous. Quand elle est cuite elle est dressée sur un plat et masquée d'une sauce aux tomates. La marinade cuite est composée de vin blanc, sel poivre persil et citron cuits ensemble pendant 1/2h.